

La Meringa giapponese

Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

La Meringa giapponese

del Maestro Pier Paolo Magni

“Ovoneve nella preparazione della meringa giapponese rende il prodotto molto leggero e friabile, da sottolineare che la meringa può essere montata più volte e nell’usarla non smonta facilmente.

Porta molto bene l’aggiunta di frutta secca”.



ingredienti

20 g Ovoneve
120 g zucchero-1
200 g acqua
160 g zucchero-2
200 g granella di nocciole e pistacchi.



Miscelare Ovoneve e zucchero-1 con cura, idratare e infine montare ben fermo.



A mano, incorporare il rimanente zucchero e la frutta secca.



**Porzionare in anelli o stampi unti.
Cottura a 100°-120°
valvola aperta fino a totale essiccamento.**