


| | | | |
|-----------------------------|--|------------------|---|
| <p>Quoi ?</p> | <p style="text-align: center;">PROTOCOLES DE PREPARATION DE MERINGUES</p>  | | |
| PESEE / RESERVE | | | |
| <p>Comment ?</p> | Ingrédients | Quantités | Matériel de pesée |
| | 4 blancs d'œufs | | 4 bols, saladier, spatule, cuillère à soupe fourchette. |
| | 250 g de <u>sucre</u> blanc | | |
| | 1 pincée de <u>sel</u> | | |
| ETAPES DE LA RECETTE | | | |
| <p>Quand et comment ?</p> | Préparer le plan de travail et récupérer le matériel. | | Zone de préparation |
| | Déconditionner et peser les denrées | | |
| | Préchauffez le four à 90°C (thermostat 3). | | |
| | Battez les blancs en neige à l'aide d'un fouet (électrique ou non). N'oubliez pas d'y ajouter une pincée de sel pour qu'ils montent plus vite. | | |
| | Tout en battant, ajoutez la moitié du sucre (125 g). | | |
| | Une fois les blancs montés en neige, ajoutez le reste du sucre avec une cuillère en l'incorporant délicatement (comme quand vous incorporez des blancs en neige pour un gâteau au chocolat). | | |
| | Une fois la préparation prête, disposez une feuille de papier cuisson sur la plaque du four (. Vous pouvez disposer la préparation à l'aide d'une grosse cuillère u d'une poche à douille. | | |
| | Laisser cuire pendant 1h15 à 90°C (thermostat 3). L'intérieur est alors moelleux, alors que l'extérieur est bien croquant. | | |