MERENGUE SUIÇO

Por Mariana Missagia



EVENTO
VIVER DE DOCES

Aprenda de vez a ter lucro fazendo doces na sua casa

Chegou o momento de você aprender o processo completo de vendas de doces na prática desde o preparo até a venda com minhas receitas exclusivas

De 10 a 12 de Janeiro - Sempre às 19 hs

SE INSCREVA NO LINK ABAIXO:

SE INSCREVA AQUI

@massucardoceria

Ingredientes

Merengue Suiço

200g de açúcar refinado
110g de claras (Média de 4 Ovos)
20 ml de Suco de Limão

Modo de Preparo

Leve as claras e açúcar para panela de fundo grosso e misture bem. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até atingir a temperatura de 65 graus ou quando não sentir mais os grãos de açúcar.
Despeje o conteúdo no bowl da batedeira e bata até engrossar e ficar branco.
Adicione o sumo do limão e continue batendo até o bowl ficar frio ou quando o merengue formar picos estáveis (média de 10 a 12 minutos batendo no total)

Usar imediatamente após bater o merengue. **Após aplicado, validade de 3 dias na geladeira**



Massucar Doceria

@massucardoceria

Lembre que a partir dessa receita você pode criar outras, pois a cozinha é um grande laboratório!

Espero que você aproveite todo o conteúdo, e que prospere muito no seu negócio com essas receitas, técnicas e as dicas dessas Lives.

Com carinho, Mari Massucar! :)