Chef
Vanessa Lopes

Receita do Marshmallow de Colher

Calda de açúcar

- Xarope de Glucose: 160 gramas
- Açúcar: 120 gramas
- Água filtrada: 60 gramas
- Temperatura da calda: 115°C

Clara em neve

- Clara de ovo: 60 gramas
- Cremor de tártaro: 0,67 grama

Saborizante ou essência:

- 40 gotas de essência de baunilha

Procedimento:

- Conforme indicado na aula

Rendimento aproximado:

- 330 gramas

É expressamente proibido a cópia, distribuição ou divulgação desse material e qualquer outro do curso de marshmallows

12 99673-5131
/chefvanessalopes
equipe@chefvanessalopes.com.br
/chefvanessalopes