SPECIALE SCONTO NATALE

DOPO TUORLO 33 NEI LIEVITATI,
UNA NUOVA SOLUZIONE PER LA TUA GLASSA.

LA MERINGA FRANCESE





PLUS DI PRODOTTO

- Uova **100% italiane** di **categoria A**, da **allevamento a terra**
- Rallenta il fenomeno dell'assorbimento dell'umidità, contribuendo a mantenere **la glassa stabile nel tempo**
- Garantisce una **maggiore croccantezza** del prodotto finito
- Shelf - life della Meringa Francese: **1 anno** a temperatura ambiente
- Ideale per la realizzazione di **prodotti di pasticceria di alta qualità**, nelle lavorazioni dove siano previsti albume e zucchero.

RICETTA DELLA GLASSA

INGREDIENTI

- 1 kg di polvere di mandorle
- 1 kg di zucchero semolato
- 800 g di amido di riso
- 2 kg di La Meringa Francese
- 50 g di olio di semi

PROCEDIMENTO

1. Miscelare accuratamente tutti gli ingredienti in polvere.
2. Aggiungere la Meringa Francese poco per volta fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Lasciare lavorare il composto in planetaria con foglia per circa 10 minuti.
4. Aggiungere l'olio di semi lentamente, poco alla volta, come ultimo ingrediente.
5. Lasciare riposare il composto per almeno 6 ore in frigorifero.
6. Prima dell'utilizzo, riportare la glassa a temperatura ambiente.