



inventis®

LIBERA TU CREATIVIDAD

PREMEZCLA

Merengue

APLICACIÓN: Puede ser utilizado para la decoración de tortas estilos lemon pie, brownie, o cualquier preparación que requiera merengue para decorar y/o cubrir.

Además, se puede secar para preparar merenguitos rellenos de dulce de leche y utilizar en diferentes rellenos de tortas frutales.

También puede ayudar a elaborar pastel de ángel, macarrones, estabilizar el buttercream o elaborar mousses, batidos y productos de la pastelería moderna

EMBALAJE: Bolsas Kraft de 5 kg con bolsa interior de polietileno.

ALMACENAMIENTO: Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.

VIDA ÚTIL: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

PREMEZCLA PARA PREPARAR MERENGUE

- ✓ Fácil preparación.
- ✓ Buen brillo.
- ✓ Más estabilidad que el preparado con claras.
- ✓ Versatilidad de usos : sirve tanto para merengue seco como para merengue fresco.
- ✓ Mayor seguridad evitando contaminaciones y desperdicios.





Inventis Merengue ofrece mayor estabilidad que las preparaciones con claras de huevo frescas, lo que lo hace ideal para decoraciones en tortas, pasteles, cakes y postres porque mantienen su forma durante el correr de los días.

Además, proporciona mayor seguridad ya que al no utilizar huevos frescos evitamos contaminaciones y desperdicios.

¡Es fácil de preparar! Únicamente agregamos agua. Ideal para elaborar tanto merengue seco como merengue fresco tipo Italiano. Es perfecto para combinar con distintos colores y sabores.

PROCEDIMIENTO:

Incorporar agua a temperatura ambiente o fría a la premezcla. Batir a velocidad máxima en batidora con globo por aproximadamente 10 minutos o hasta obtener una consistencia firme.

Para utilizarla como merengue francés (seco), dar forma con una manga sobre papel manteca y hornear las piezas entre 2 y 3 hs (dependiendo del tamaño de las mismas) a temperatura baja (aproximadamente 100°C).

Rendimiento:

Para cubrir 4 Lemon pie de 22 cm de diámetro, ó 4 Torta brownie de 22 cm de diámetro.

RECETA:

Premezcla Merengue INVENTIS	1000 g
Agua	400 g

Ingredientes:

Azúcar impalpable, albúmina de huevo en polvo, almidón modificado, espesantes: INS 466, INS 401, estabilizante: INS 341i, acidulante: INS 330.

VARIÁ TU OFERTA CON INVENTIS

- ✓ **Una capacidad infinita de personalizar:**
Las preparaciones ofrecen a todos y cada uno la posibilidad de crear una gran cantidad de recetas en pequeñas cantidades.
- ✓ **Una gama amplia de soluciones:**
Diferentes soluciones para poder ofrecer una gran variedad de productos a tus clientes.
- ✓ **Calidad e innovación garantizadas:**
Aplicamos las últimas innovaciones desarrolladas por el grupo a escala global en nuestra producción.



La línea más completa de Premezclas

Las premezclas Inventis contienen la mayoría de los ingredientes necesarios para hacer las mejores recetas: pan de queso, crema pastelera, medialunas, panes de campo o con semillas y mucho más.

¡Esta amplia y variada oferta cubre todos los productos de panadería para el deleite de todos!



inventis®
LIBERA TU CREATIVIDAD

¡CREÁ, ASOMBRATE, DELEITATE!

Accesible y creativo, Inventis es la marca para panaderos a los que les gusta personalizar sus productos y diversificar su oferta con placer y conveniencia.

UNA MARCA **LESAFFRE**