

# Meringue au café

ムラング オ カフェ



## <メレンゲ生地>

 ヴェネチアーナ	100 g
水	95 g
 トラブリ	5 g

- ① 水とトラブリと合わせて40℃に温める。
- ② ヴェネチアーナと①を合わせ、ホイッパーで泡立てる。(約5分間)
- ③ 10mmの星口金をつけた絞り袋に入れ、口ザスを絞る。
- ④ 100℃のコンベクションで1時間半～2時間焼成。  
(焼成時間はメレンゲの大きさに応じて調節する)