

Meringue aux fruits

ムラング オ フリュイ



<メレンゲ生地>

 ヴェネチアーナ	200 g
水	100 g
 冷凍ピューレ (ミルティユ/マンゴ/フランボワーズ)	100 g

- ① 水を温め、ピューレを加えて40℃に調節する。
- 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 口金をつけた絞り袋に入れ、シルパットを敷いた天板に絞る。
- 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)