

素早く、安定した
仕上がり!

イタリアンメレンゲミックス ヴェネチアーナ

2ステップで出来上がるイタリアンメレンゲ! 離水しづらく、冷凍も可能です。
製造時間が大幅に短くなりバリエーションの幅が広がります。

Step 1

ヴェネチアーナ200gに対し
ぬるま湯(約40℃)120gをミキサーに入れる。

Step 2

高速ミキシングで完成! ※量によって作業時間は変動します。

Tarte au citron



仕上げたまま冷凍が可能に

Meringues



ピューレと合わせて
カラフルに

Chiboust



ムースに

Opéra



バタークリームに

ヴェネチアーナご使用のメリット

作業性

汎用性

衛生的

イタリアンメレンゲミックス ヴェネチアーナ

原材料 砂糖、グルコースシロップ、卵白粉末、加工でんぷん 入数 5kg×4/カートン

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。

Meringue italienne
Veneziana

