

БЕЗЕ НА ПАЛОЧКЕ



Состав

1. Французская меренга

Сборка

1. Приготовить французскую меренгу, покрасить, переложить в кондитерский мешок с насадкой (у нас «закрытая звезда»)
2. Высадить на силиконовый коврик, воткнуть палочку
3. Просушить основу в духовке
4. Хранить в герметичном контейнере при комнатной температуре

Ингредиенты

1. Белок
2. Сахар
3. Сахарная пудра
4. Сухой краситель (любой)

Инструменты

1. Мерные стаканы
2. Силиконовые лопатки
3. Поднос или ровная доска
4. Кондитерские мешки – 31-36 см
5. Любая насадка для крема (лучше брать с диаметром не меньше 1 см, тогда шапочки будут больше)
6. Деревянная, бумажная шпажка
7. Силиконовый коврик

Французская меренга

	Наименование	гр	Приготовление
1	Белок	140	Белок должен быть комнатной температуры. Начать взбивать белок по нарастающей скорости (сначала на медленной, потом на средней) Когда почти не останется жидкости и будет одна пена – начинаем частями добавлять сахар. Взбиваем 7-10 минут (масса должна стать глянцевой, гладкой и упругой) После того, как взбили венчиком – вручную лопаткой вмешиваем частями сахарную пудру. Покрасить крем в понравившийся цвет любым сухим красителем. Перекладываем в кондитерский мешок с насадкой нашу меренгу. Аккуратно высаживаем меренгу на силиконовый коврик. Воткнуть деревянные или бумажные палочки. Нагреть духовку до 120 градусов. У нас режим конвекция. Потом поставить на 60 и поставить противень в духовку. Сушить основу примерно 1 ч 10 минут После того, как основа приготовится, выключить духовку и не открывать 5-10 минут.
2	Сахар	130	
3	Сахарная пудра	130	
4	Сухой краситель (любой)		

			<p>Потом открыть немного духовку (сделать створку) , чтобы не образовался конденсат и оставить так еще на пару часов. Хранить в закрытом герметичном контейнере.</p>
--	--	--	---