

Recetario de merengue suizo

Preparación y usos



Convierte la repostería en un arte lucrativo

Tabla de contenido



**Ingredientes y
preparación**



Usos



Regalo extra



Ingredientes y preparación



Ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 200 gr de azúcar granulada
- 20 gr de fécula de maíz o Maizena
- Una pizca de sal
- Esencia de vainilla (opcional)

@dulcess_pecadoss

Preparación:

1. **Preparación del baño maría:** Coloca un recipiente resistente al calor sobre una olla con agua caliente pero no hirviendo. Asegúrate de que el fondo del recipiente no toque el agua.
2. **Mezcla de ingredientes:** En el recipiente del baño maría, mezcla las claras de huevo y el azúcar. Continúa batiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva por completo y la mezcla alcance una temperatura de aproximadamente 60°C (140°F). Esto debería tomar unos 5-7 minutos.
3. **Batido:** Retira la mezcla del baño maría y transfírela a un tazón limpio. Usa una batidora eléctrica para batir la mezcla a alta velocidad hasta que se formen picos firmes y brillantes. Esto puede tomar alrededor de 5-10 minutos



5. Añadir sabor opcional: Si lo deseas, puedes agregar unas gotas de esencia de vainilla durante el batido para darle sabor al merengue.

Consejos importantes:

- Asegúrate de que el recipiente y los utensilios estén completamente limpios y libres de grasa, ya que cualquier residuo de grasa puede evitar que las claras de huevo se monten correctamente.
- El merengue suizo puede colorearse agregando unas gotas de colorante alimentario en gel durante el batido. Agrega el colorante gradualmente hasta obtener el tono deseado.

@dulcess_pecadoss



Usos

- **Tartas y pasteles:** Puedes usar el merengue suizo como cobertura para tartas y pasteles. Se puede extender sobre la superficie del pastel y luego dorar ligeramente con un soplete de cocina para obtener un acabado brillante y crujiente.



- **Suspiros:** El merengue suizo es perfecto para hacer suspiros. Simplemente forma pequeñas cucharadas de merengue en una bandeja para hornear y hornea a baja temperatura hasta que estén crujientes por fuera y suaves por dentro.



- **Decoraciones:** Utiliza el merengue suizo para hacer decoraciones como flores, rosetones o cualquier otra forma que desees. Simplemente coloca el merengue en una manga pastelera con una boquilla decorativa y crea tus diseños sobre papel encerado o una bandeja para hornear, luego hornéalos para que queden crujientes.



REGALO RETO PASTELERO

Reto Pastelero

Curso **online sin costo**

¿QUIERES LLEVAR TUS HABILIDADES EN LA
PASTELERÍA AL SIGUIENTE NIVEL?
¡ESTE CURSO ES UNA INVERSIÓN QUE NO
PUEDES PERDER!



Faridi Martínez
Pastelera Creativa



CUPOS LIMITADOS
¡Inscríbete ya!

Clic aquí abajo ↓



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE



¿Que aprenderás en el reto pastelero?



Del 25 al 28 de abril



Trasmisión en vivo por YouTube

→ Las clases no quedaran grabadas

¡Así que no hay excusas podras asistir sin problema!



Clase 1:

- Inicio del desafío pastelero
- Presentación de utensilios y materia prima
- Variedad de masas
- Preparación de 2 tipos de bizcochos
- Exploración de diferentes rellenos



Clase 2:

- Técnica para un montaje corre correcto
- Estrategias para la conservación de pasteles
- Creación de rellenos frutales
- Elaboración de crema para cobertura
- Decoración sorpresa con crema



Clase 3:

- Paleta de colores para cremas
- Desarrollo de rellenos cremosos
- Ensamblaje con borde para rellenos
- Decoración nivel intermedio
- Técnica y usos del papel comestible



Clase 4:

- Decoración innovadora en tendencia
- Análisis demográfico vs pastelería
- Evaluación de costos ganancias y precios de los cake



**CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE**

