

Recetario de merengue suizo

Preparación y usos



Convierte la repostería en un arte lucrativo

Tabla de contenido



**Ingredientes y
preparación**



Usos



Regalo extra

Las 5 cremas más usadas en pastelería y repostería



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 transfíerela 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 
Taller online de pastelería



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE





Lo que aprenderás en el taller de pastelería



En este taller aprenderás desde cero:

Biscochos

Rellenos

Decoraciones



Montaje

Cremas

Decoración en tendencia

Como empezar desde casa



Y mucho mas ...



CLASES EN VIVO POR YOUTUBE

¡Así que no hay excusas podras asistir sin problema!

→ **Las clases no quedaran grabadas**

“La mejor inversión es en conocimiento, en tanto crece tu conocimiento crecerás tu, tu familia, tu negocio y tu bolsillo”



CLIC AQUÍ PARA UNIRTE

