

2.8 Meringues

Ingrédients : Sucre, œufs / ovoproduits, eau, amandes, glucose, blancs d'œufs, sel, parfum, sucre inverti, cacao

- CCP : - pas de CCP
- PrPo : - respect des températures

stockage des produits		
v		
sortie des produits		
v		
préparation matières premières cassage des œufs / séparation des blancs d'œuf		
v	v	v
MERINGUE ITALIENNE cuisson du sucre avec de l'eau (t° +120°C)	MERINGUE monter en neige au bain-marie les blancs d'œuf et le sucre (jusqu'à +72°C)	MERINGUE TRADITIONNELLE monter en neige les blancs d'œuf
v	v	v
monter en neige blancs d'œuf	poursuivre le fouettage lors du refroidissement	incorporation sucre
v	v	v
incorporer sirop de glucose dans la neige	cuire à +120°C pendant 2-3h (pâtisseries, biscuits, petits fours)	cuire à t° réduite +80 - +120°C 2-3 h
v	v	v
utilisation immédiate sans cuisson (mousse, crème...)	cuire à t° de +150°C 3-5 minutes (tartes, omelettes norvégiennes)	utilisation immédiate ou conservation

REMARQUE

Pas de Critical Control Points.

