

Merengue italiano (mousse frambuesa)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Medio

INGREDIENTES

Almíbar

700 gr Azúcar

200 gr Agua

Claros

500 gr Claras de huevo

50 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Fotos Can Gonella

.El merengue italiano es la unión de la claras semimontadas con el azúcar cocido.

Montar las claras, sin que estén muy fuertes, añadir el almíbar a 121°C a chorritos, sin dejar de batir, a velocidad media, continuar batiendo hasta que se enfríen.