

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

ОМСК
2-Я ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 2Б/1
@ANDANTEOMSK
+7 (913) 600-29-93
+7 (913) 657-87-39
ANDANTE55.RU



*НЕЖНЫЙ И
ВОЗДУШНЫЙ,
СЛОВНО
СДЕЛАН ИЗ
ОБЛАКОВ*



Рецепт

1. В обезжиренную дежу кухонной машины вливаем 200 гр белка и добавляем сахарную пудру 250 гр

2. Устанавливаем насадку венчик и взбиваем до образования «клювика»

3. В конце взбивания добавляем 2 стол. ложки лимонного сока и 40 гр кукурузного крахмала, продолжаем взбивать 1 минуту. меренга готова.

4. На противень уложить пекарскую бумага. Выложить меренгу и распределить равномерно по всему листу spatulой. Можно присыпать миндальными лепестками.

5. Выпекать при 150 Гр в течении 30 минут. Режим конвекция. Либо подстроиться под свой духовой шкаф. меренга должна быть сверху подрумянится, а внутри остаться влажной.

6. Вынуть их духовки, сразу убрать с противня. Накрыть силиконовым ковриком или пергаментом. Перевернуть и снять пергамент с дна. Оставить остужаться в течении 20 минут.



Крем и Начинка

- Творожный сыр 380 гр
- Сахарная пудра 50-80 гр
- Сливки 20-30 гр
- В чашу комбайна положить творожный сыр и сахарную пудру. Установить насадку для мягких смесей. Перемешать сыр с пудрой до объединения. Увеличить немного скорость, влить сливки и активно перемешивать в течении 3-4 минут.
- Нанести крем на остывшую меренгу. Распределить равномерно. Присыпать миндальными лепестками, малиной, смородиной либо через насадку нанести сливочную соленую карамель и присыпать жареным арахисом либо
- Аккуратно скрутить рулет и оставить в холодильнике минимум на час. После чего можно резать.