

RECETA

Merengue Instantáneo

Tradicional y
sin Azúcar Añadida



Fácil, rápido y siempre perfecto



Ingredientes

- 1.000 g de Merengue Instantáneo Alimentari
- 600 mL de agua fría

Preparación (seguir este orden)

1. Agrega 600 mL de agua fría al bowl de la batidora.
2. Incorpora lentamente 1000 g de Merengue Instantáneo Alimentari.
3. Bate durante 1 minuto a velocidad baja (Velocidad 1 en batidora KitchenAid®).
4. Aumenta a velocidad media-alta (Velocidad 5-6 KitchenAid®) y sigue batiendo por 8 minutos, hasta obtener un merengue firme, brillante y completamente montado.

Aplicaciones

- Decorar tortas
- Trabajar con manga pastelera
- Rellenar postres
- Cubrir preparaciones

Tips Profesionales

Para un acabado dorado, utiliza un soplete culinario, ideal para: Pie de limón, Tres leches, Tartas. Si deseas un merengue de color, incorpora colorante en gel una vez obtenido el punto de batido.

Para preparar merengue seco

Ideal para producir Discos, Rosetones, Copos (besitos), Eclairs, Decoraciones.

Procedimiento: Manga el merengue sobre una bandeja con papel antiadherente.

Hornea según la variedad:

• Merengue Tradicional

🔥 Temperatura 80-100 °C

🕒 Tiempo 2-3 horas

• Merengue Sin Azúcar Añadida

🔥 Temperatura 70-80 °C

🕒 Tiempo 2-3 horas

¿Quieres aplicarlo en tu Producción?

En Alimentari te asesoramos para que logres resultados consistentes desde el primer intento.

📞 WhatsApp +56 9 3267 1070

🌐 Web <https://www.alimentarichile.cl>

🔗 LinkedIn [Alimentari Chile](#)