

RECETA

Merengue Profesional con Albúmina

alimentari

Resultados firmes, estables y consistentes desde el primer batido.



Ingredientes

- 15 g albúmina de alto batido
- 85 g agua
- 200 g azúcar granulada

Preparación

1. **Hidratar la albúmina** con el agua (5–10 min)
2. **Batir a alta velocidad** hasta punto nieve
3. **Bajar velocidad** e incorporar azúcar en lluvia
4. **Volver a alta velocidad** hasta lograr picos firmes
5. **Agregar colorantes** (Opcional)

Tips Profesionales

- ✓ Agua a temperatura ambiente
- ✓ Hidratación mínima 5 minutos
- ✓ Utensilios sin grasa (tip del vinagre 🔥)
- ✓ Puedes disolver parte del azúcar antes

Aplicaciones

- Decoración de tortas, cupcakes y tartas
- Merengue seco (horno 100°C)
- Base para rellenos (chiboust, frutas, etc.)
- Base para buttercream

Ventajas en Producción Profesional

- ✓ **Reducción de mermas**
Usas exactamente lo que necesitas, sin pérdidas ni desperdicio.
- ✓ **Seguridad microbiológica**
Producto pasteurizado y deshidratado, sin actividad de microorganismos en su estado original.
- ✓ **Mayor vida útil**
Hasta 24 meses, facilitando almacenamiento y planificación.
- ✓ **Estandarización de recetas**
Mismas proporciones, mismos resultados.
Producción más controlada y costos más precisos.

¿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](#)