



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

ARBOLITOS DE MERENGUE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.300
Agua	0.125
Colorante Vegetal	0.003
Peso total:	0.428

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mostacillas	0.015
Peso total:	0.015

MÉTODO

- Incorporar el agua y el Merengue Plus en el bowl de la batidora.
- Mezclar con globo en velocidad lenta durante 1 min y seguir batiendo en velocidad alta durante 7 minutos.
- Mientras se elabora el merengue, sobre una hoja de papel mantequilla realizar círculos de 3 cm.
- Colocar la hoja al revés sobre la bandeja del horno y aplicar aceite.
- Aplicar colorante vegetal verde.
- Luego utilizar una manga repostera con boquilla lisa o rizada.
- Realizar rosetones de 15 a 18 gramos, simulando forma de árbol de navidad
- Decorar para que las mostacillas se adhieran y dejar a temperatura ambiente, cerca de alguna fuente de calor durante un

día.

(Receta para 20 a 23 unidades)