



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín, Verano

BOCADOS MERENGUE LIMÓN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

[Merengue Plus Bakels](#)

Agua

KG

0.150

0.060

Peso total: 0.210

Grupo Relleno

Ingrediente

[Relleno Lemon Cream Bakels](#)

KG

0.300

Peso total: 0.300

MÉTODO

Base

- Incorporar el agua y el Merengue Plus en el bowl de la batidora.
- Mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes del bowl y seguir batiendo a velocidad alta durante 10 minutos.
- Disponer Merengue Plus en manga pastelera con boquilla risada y formar discos de 15 gramos y 7 a 8 cm de diámetro
- Hornear a 80°C durante 2 horas.

Montaje

- Seleccionar un disco de merengue y disponer sobre el el aro de merengue.
- Aplicar 40 a 45 gramos de relleno Lemon Cream.

-Decorar con zeste (ralladura) de limón a gusto.

(Receta 7 porciones)