



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín

MERENGUITOS DE CORAZÓN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.300
Agua	0.125
Peso total:	0.425

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mostacillas	0.030
Peso total:	0.030

MÉTODO

- Incorporar el agua y el Merengue Plus en el bowl de la batidora.
- Mezclar con globo en velocidad lenta 1 minuto y seguir batiendo en velocidad alta durante 7 minutos.
- Mientras se elabora el merengue, sobre una hoja de papel mantequilla aplicar aceite.
- Dejar papel sobre la bandeja del horno.
- Luego utilizar una manga repostera con boquilla lisa o rizada.
- Realizar rosetones en forma de corazón (10 a 12 gramos por unidad).
- Para la decoración aplicar mostacillas con motivo San Valentín.
- Dejar a temperatura ambiente y cerca de alguna fuente de calor de un día para otro.

(Receta para 35 unidades)