



**MERINGUES**  
LÉGÈRES SANS ŒUFS

Richard Hawke, Consultant Pastry Chef.

	SUCRE SUGAR	BRIX	FRUIT PURÉE	MERINGUES LÉGÈRES	
				GÉLATINE MASSE	SUCRE
Cassis	10%	24,0	1 000	203	179
Cassis Noir de Bourgogne	10%	23,0	1 000	195	179
Fraise	10%	17,0	1 000	211	244
Fraise Senga	0%	9,0	1 000	220	333
Fraise Mara des bois	10%	17,0	1 000	211	244
Fraise Mara des bois	10%	19,0	1 000	211	244
Fraise des bois & Mara des bois	10%	19,0	1 000	203	220
Framboise	0%	11,0	1 000	220	309
Framboise	10%	19,0	1 000	203	228
Fruits rouges	10%	20,0	1 000	203	220
Griotte	10%	27,0	1 000	195	163
Groseille	10%	20,0	1 000	203	220
Mûre	10%	20,0	1 000	203	211
Myrtille	10%	20,0	1 000	211	244
Abricot	10%	21,0	1 000	203	195
Argousier	0%	6,0	1 000	220	341
Coing	10%	24,0	1 000	203	171
Figue de Provence	10%	25,0	1 000	195	154
Kiwi	0%	15,0	1 000	211	276
Melon	0%	10,0	1 000	230	223
Menthe	0%	14,0	1 000	203	220
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1 000	211	244
Pêche blanche	10%	19,0	1 000	203	236
Pêche de vigne	10%	19,0	1 000	203	220
Pêche jaune	10%	20,0	1 000	203	200
Poire Williams	0%	14,0	1 000	323	200
Pomme Granny Smith	10%	21,0	1 000	203	220
Rhubarbe verte	10%	14,0	1 000	220	301



## Meringues légères sans oeuf

Préparer la gélatine masse: mélanger 100 g de gélatine 200 blooms avec 500 g d'eau froide. Laisser gonfler 1 à 2 heures, fondre le mélange jusqu'à dissolution complète. Réserver au froid.

Procédé : chauffer 20% de la purée avec le sucre, puis une fois dissout, ajouter la gélatine masse. Ajouter le restant de purée, mixer. Réserver au froid jusqu'à gélification complète de l'appareil. Mélanger l'appareil au batteur à fouet pendant 35 à 40 minutes. La texture doit être légère et homogène.

Pocher directement ou couler en cadre, surgeler.

Découper au couteau ou à l'emporte-pièce selon utilisation. Possibilité de pocher en moule silicone pour utilisation en insert.

Ananas	0%	13,0	1 000	211	244
Banane	0%	22,0	1 000	203	220
Corossol	0%	14,0	1 000	211	293
Figue de Barbarie	0%	12,0	1 000	220	301
Fruit de la passion	0%	13,0	1 000	220	301
Fruits exotiques	0%	15,0	1 000	220	301
Gingembre	0%	3,0	1 000*	118	207
Goyave rose	0%	8,0	1 000	220	341
Litchi	0%	14,0	1 000	211	293
Mangue	0%	18,0	1 000	203	236
Noix de coco	10%	19,0	1 000	203	211
Prune de java	0%	13,0	1 000	203	220
Bergamote	0%	9,0	1 000	220	333
Calamondin	0%	10,0	1 000	220	333
Citron jaune	0%	8,0	1 000	220	350
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1 000	220	350
Citron vert	0%	9,0	1 000	220	350
Kumquat	0%	15,0	1 000	211	276
Mandarine	0%	11,0	1 000	220	325
Orange	0%	11,0	1 000	220	317
Orange sanguine	0%	12,0	1 000	220	309
Pamplemousse	0%	10,0	1 000	220	325
Sudachi	0%	8,0	1 000	220	341
Yuzu	0%	9,0	1 000	220	341
Framboise Mecker du Massif Central, France	10%	19,0	1 000	203	211
Fruit de la passion Passiflora Edulis jaune de Côte d'Ivoire	0%	13,0	1 000	220	301
Noix de coco	10%	24,0	1 000	195	171
Abricoinilla Fleur de Sel	10%	22,0	1 000	203	195
Banalime Ginger	0%	17,0	1 000	211	236
Bergamangado	0%	13,0	1 000	38	317
Berriollette	10%	20,0	1 000	203	220
Cherrymome	10%	27,0	1 000	195	163
Coranaba	0%	13,0	1 000	38	217
Exotic Ginger	0%	16,0	1 000	211	285
Litchi et framboise à la rose	10%	22,0	1 000	203	203
Pomme cuite au caramel et à la cannelle	22%	31,0	1 000	189	103
Red Fennel	10%	16,0	1 000	211	260
Amande blanche	0%	74,0	1 000*	211	244
Noisette torréfiée	0%	72,0	1 000*	211	244
Pistache verte	0%	74,0	1 000*	203	236

\*Mélanger 250 g de purée avec 750 g d'eau.