

# Pâtisserie meringuée, 60 x 20 cm avec MANDELSOFT

## PÂTE

MANDELSOFT	800 g
HUILE VEGETALE	240 g
oeufs entiers	320 g
eau	240 g
<b>Total PÂTE</b>	<b>1.600 g</b>

## GARNITURE DE FRUITS

groseilles, congelées	800 g
<b>Total GARNITURE DE FRUITS</b>	<b>800 g</b>

## DECOR MERINGUE ITALIENNE: (+/- 3 plaques 60 x 20 cm)

Total DECOR MERINGUE ITALIENNE: (+/- 3 plaques 60 x 20 cm)	0 g
---	-----

## A.

KESKO BLANC D'OEUFS EN POWDRE (SCHNEE-FIX)	70 g
eau	500 g
sucre K 1	150 g
<b>Total A.</b>	<b>720 g</b>

## B.

sucre K 1	900 g
eau	150 g
<b>Total B.</b>	<b>1.050 g</b>

## Mise en œuvre

### Réalisation:

Mélanger tous les ingrédients et battre à l'aide de la feuille pendant environ 3 minutes à grande vitesse.

Répartir la masse uniformément sur la plaque de cuisson (1.600 g de masse/plaque 60 x 20 cm).  
Ensuite déposer les fruits.



Température de cuisson: env. 190°C

Temps de cuisson: env. 35 - 40 minutes

### Réalisation Meringue:

Cuire à 121°C les ingrédients B. Battre les ingrédients A en neige en ajoutant délicatement le sirop de sucre. Répartir la garniture uniformément sur le gâteau cuit et décorer à votre convenance. Passer la meringue au chalumeau. Laisser refroidir et découper selon vos souhaits.

*Notre passion, le savoir-faire!*