



Richard Hawke, Consultant Pastry Chef.

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.

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	MERINGUES LÉGÈRES	
				GÉLATINE MASSE	SUCRE
Cassis	0%	17,0	1000	203	200
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	1000	203	200
Fraise	10%	17,0	1000	211	244
Fraise Senga	0%	8,0	1000	211	271
Fraise Mara des bois	0%	10,0	1000	211	271
Fraise des bois & Mara des bois	0%	10,0	1000	203	244
Framboise	0%	10,0	1000	203	253
Fruits rouges	0%	11,0	1000	203	244
Griotte	0%	18,0	1000	195	181
Groseille	0%	11,0	1000	203	244
Mûre	0%	11,0	1000	203	234
Myrtille	0%	11,0	1000	211	271
Abricot	0%	12,0	1000	203	217
Argousier	0%	6,0	1000	220	341
Coing	0%	15,0	1000	203	190
Figue de Provence	0%	22,0	1000	195	171
Kiwi	0%	15,0	1000	211	276
Melon	0%	10,0	1000	230	223
Menthe	0%	14,0	1000	203	220
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	1000	211	244
Pêche blanche	0%	10,0	1000	203	260
Pêche de vigne	0%	12,0	1000	203	244
Pêche jaune	0%	11,0	1000	203	222
Poire Williams	0%	14,0	1000	323	200
Pomme Granny Smith	0%	12,0	1000	203	244
Rhubarbe verte	0%	5,0	1000	220	334

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE	MERINGUES LÉGÈRES	
				GÉLATINE MASSE	SUCRE
Ananas	0%	13,0	1000	211	244
Banane	0%	22,0	1000	203	220
Corossol	0%	14,0	1000	211	293
Figue de Barbarie	0%	12,0	1000	220	301
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	220	301
Fruits exotiques	0%	15,0	1000	220	301
Gingembre	0%	3,0	1000*	118	207
Goyave rose	0%	8,0	1000	220	341
Litchi	0%	14,0	1000	211	293
Mangue	0%	18,0	1000	203	236
Noix de coco	0 %	8,5	1000	203	234
Bergamote	0%	9,0	1000	220	333
Calamondin	0%	10,0	1000	220	333
Citron jaune	0%	8,0	1000	220	350
Citron jaune Broyé	0%	8,0	1000	220	350
Citron vert	0%	9,0	1000	220	350
Kumquat	0%	15,0	1000	211	276
Mandarine	0%	11,0	1000	220	325
Orange	0%	11,0	1000	220	317
Orange sanguine	0%	12,0	1000	220	309
Pamplemousse	0%	10,0	1000	220	325
Sudachi	0%	8,0	1000	220	341
Yuzu	0%	9,0	1000	220	341
Framboise Mecker, France	0%	10,0	1000	203	234
Fruit de la passion	0%	13,0	1000	220	301
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	1000	203	195
Banalime Ginger	0%	17,0	1000	211	236
Berriollette	10%	20,0	1000	203	220
Cherrymome	10%	27,0	1000	195	163
Espel'peach	0%	10,0	1000	211	244
Exotic Ginger	0%	16,0	1000	211	285
Hibis'pear	0%	16,0	1000	211	263
Lucosis	0%	12,0	1000	220	301
Lych'Y Pink	10%	22,0	1000	203	203
Cara'Tatin	13,3%	31,0	1000	189	103
Red Fennel	10%	16,0	1000	211	260
Amande blanche	0%	74,0	1000*	211	244
Noisette torréfiée	0%	72,0	1000*	211	244
Pistache verte	0%	74,0	1000*	203	236

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