



MARENGSTOPPE/KYS



OPSKRIFT:

100 g CREDI® Marengs
2.000 g Sukker
750 g Vand (70-80 °C)

FREMGANGSMÅDE:

Sukker og marengspulver blandes godt sammen, og vandet tilsættes.

Pisketid: 8-10 min med piskeris ved medium hastighed

Bagetid: 3-4 timer, eller natten over i slukket ovn

Temperatur: 90 °C

ØVRIGE INGREDIENSER:

Evt. frugtfarve efter ønske

Evt. Smeltet chokolade og hakkede nødder

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Marengs og sukker blandes i en kedel.

Vandet varmes op til omkring 80 grader, og tilsættes de tørre ingredienser. Der piskes ved middel hastighed i ca. 8 min.

Er skummet ikke fast nok øges hastigheden og der piskes yderligere et par minutter.

Den piskede marengsmasse sprøjtes ud med enten stjernetyl eller rund glat tyl, på en bageplade beklædt med silikonepapir.

Det er størrelsen af marengskyskene, som er afgørende for hvor lang tid de skal tørre i ovnen.

Tip: Efter afkøling dyppes marengskyskene i flyende chokolade og bagefter i hakkede nødder.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.