

RECETTE SAUTER 2022

TITRE : LES SUCETTES MERINGUES

FOUR CONNECTIVITÉ :

**> J'adore la recette Meringue de l'application mais comment je peux la pimper
pour changer un peu mes habitudes**

Matériel :

1 poche à douille

Bâton de sucette

Batteur + fouet

TEMPS DE PREPARATION : 20 min

TEMPS DE CUISSON : 120 min

NOMBRE DE PERSONNE : 4P/6P/8P

INGREDIENTS	150 g blanc d'œuf 150 g sucre semoule 150 g de sucre glace Colorant alimentaire poudre Arôme souhaité	
ETAPE 1	Monter les blancs en neige, ajouter le sucre semoule et continuer de les monter bien ferme.	
ETAPE 2	Ajouter le sucre glace à la maryse, puis l'arôme souhaité (vanille, citron, fleur d'oranger...). Diviser la meringue en 4 bols, ajouter les colorants et mélanger à nouveau à la maryse.	
ETAPE 3	Mettre dans 4 poches à douilles avec différentes formes et tailles de douilles. À l'aide d'un patron, dessiner des coeurs sur une feuille de papier sulfurisé, retourner le papier et le déposer sur une plaque de cuisson. Pocher en faisant des points des différentes meringues sur le tracé du coeur et enfiler le bâton. Enfourner et déclencher la cuisson depuis l'application Sauter, recette meringue.	
DRESSAGE		
ASTUCES	On peut varier à volonté, sur les arômes, les couleurs et les formes.	