
MERENGUE EN FRIO CON AZUCAR REFINADA:

- 80 gr de merengue
- 300 gr de agua
- 350 gr de azúcar refinada

PREPARACION:

Revolver el azúcar en el agua a velocidad media hasta no tener grumos, aprox. 4 min.

Incorporar el polvo merengue y batir a velocidad media aprox. 6min hasta lograr la

Textura deseada.

RECETA CON MIEL

- 3 CUCHARADAS SOPERAS COPETEADAS DE POLVO MERENGUE $\frac{3}{4}$ DE TAZA DE AGUA.

EL POLVO MERENGUE CON EL AGUA SE BATEN A VELOCIDAD MEDIA ALTA, HASTA QUE FORME UNA CONSISTENCIA COMO DE PUNTO DE TURRON.

- 1 TAZA DE AZUCAR
- $\frac{1}{4}$ DE TAZA DE AGUA

SE MEZCLA EL AZUCAR CON EL AGUA EN UN POCILLO A FUEGO LENTO, PARA HACER UNA MIEL, LA TEMPERATURA DEBERA ESTAR A 126.6 GRADOS CENTIGRADOS, O DEJAR A MIEL EN EL FUEGO APROXIMADAMENTE UNOS 6 O 7 MINUTOS, PARA DEJARLA EN PUNTO DE HEBRA.

ESTA MIEL SE LE AGREGA A LA PRIMERA MEZCLA QUE MONTO A PUNTO DE TORRON, SIN DEJAR DE BATIR A VELOCIDAD MEDIA Y POSTERIORMENTE A VELOCIDAD ALTA DURANTE 1 O 2 MINUTOS PARA QUE SE MEZCLEN, EN ESTE MOMENTO SE PUEDE AGREGAR PINTURA O EXTRACTOS.

NOTA IMPORTANTE: SI LA TEMPERATURA ANTES MENCIONADA NO LLEGA A LOS 126.6 ESE BETUN SE BAJARA, PERO SI SE PASA DE LA TEMPERATURA SE PUEDE CRISTALIZAR EL AZUCAR