

# Meringue à la rose, citron et framboise

RECETTE GROUPE 1	100 PORTIONS	Famille de produit: Pâtisserie
------------------	--------------	--------------------------------

Denrées			Technique
	unités	quantités	<p>Réalisation d'une meringue ordinaire,                      Tailler les meringues en forme de disque (3 cm de diamètre)                      Cuisson 100°pendant 4 heures</p> <p>Réalisation d'une crème citron :                      Au bain marie, jus de citron, œufs, beurre, sucre glace.                      Jusqu'à épaississement.                      Refroidir en cellule.</p> <p>Montage :                      Crème citron en dôme sur le disque de meringue,                      nappage, framboise sur la pointe du dôme décor feuille de menthe.</p>
Blancs d'œufs	litres	0,5	
Sucre	kg	0,5	
Arôme de rose	Kg	PM	
Citron	pieces	8	
Beurre	Kg	0,500	
Oeufs	Pièce	20	
Sucre glace	kg	0,800	
Feuille de menthe	Bqt	5	
<p><i>PM : pour mémoire</i>  <i>QS : quantité suffisante</i></p>			