

Recettes ACIDE CITRIQUE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Meringue Acidulée

- 125 g** **Blancs d'oeufs**
- 100 g** **Sucre semoule**
- 100 g** **Sucre glace**
- 3 g** **Acide citrique SOSA**
- 2 pce/s** **Zestes de citron jaune**

Monter les blancs et la poudre d'acide citrique à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière, ajouter le sucre petit à petit pour obtenir des blancs texture mousse à raser. Ajouter délicatement le sucre glace à la Maryse et les zestes de citron jaune. A l'aide d'une spatule étaler la meringue à environ 2 mm sur une toile siliconée. Saupoudrer de sucre glace. Cuire à 110°C durant 60 min, puis réserver à l'abri de l'humidité.



Malgré la recommandation, cette recette n'est pas certifiée « congelable ».