

Ricette ACIDO CITRICO

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Meringa Acidula

125 g	Albumi d'uovo
100 g	Zucchero semolato
100 g	Zucchero a velo
3 g	Acido citrico SOSA
2 pz.	Scorze di limone

Montare gli albumi e la polvere di acido citrico a bassa velocità per ottenere un alveolo regolare, aggiungere lo zucchero a poco a poco per ottenere degli albumi montati a neve. Aggiungere delicatamente lo zucchero a velo alla spatola e la scorza di limone. Usando una spatola spalmare la meringa di circa 2 mm su un telo siliconato. Cospargere con zucchero a velo. Infornare a 110 °C per 60 minuti, quindi preservare dall'umidità.



Nonostante la raccomandazione, questa ricetta non è certificata "congelabile".