

Recetas ÁCIDO CÍTRICO

Una receta original de la École Valrhona



Merengue Acidulado

- 125 g Claras**
- 100 g Azúcar**
- 100 g Azúcar glas**
- 3 g Ácido cítrico SOSA**
- 2 pza(s) Corteza de limón**

Montar las claras y el ácido cítrico en polvo a baja velocidad para obtener un alveolo regular, y añadir el azúcar poco a poco para obtener una textura de espuma de afeitar. Añadir delicadamente el azúcar glas con la lengua pastelera y las cortezas de limón amarillo.

Con una espátula extender el merengue a unos 2 mm sobre una tela de silicona.

Espolvorear azúcar glas.

Cocer a 110 °C durante 60 min y, después, reservar en lugar seco.



A pesar de la recomendación, esta receta no está certificada como "congelable".