

silikomart®

Préparation pour MERINGUE CROUSTILLANTE

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN

*



COSA AGGIUNGERE:

25 ml acqua.

WHAT TO ADD:

25 ml water.

QUOI AJOUTER:

25 ml eau.



GLUTEN FREE



OGM FREE



NO TRANS FAT



PALM OIL FREE



AZO FREE

150 g / 5.29 oz e

PRODOTTO IN ITALIA / MADE IN ITALY / FABRIQUÉ EN ITALIE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto pronto alla consumazione**

Average nutritional values per 100 g of finished product **

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit prêt à la consommation**

Energia / Energy / Énergie	1492 kJ / 351 kcal
Grassi / Fat / Graisses	0 g
Grassi Saturi / Saturated Fat / Gras saturés	0 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	87 g
Di cui zuccheri / Sugars / Dont sucres	83 g
Proteine / Protein / Protéines	0 g
Sale / Salt / Sel	0,04 g

**preparato secondo il metodo di preparazione.

**prepared according to the method of preparation.

**préparé selon le mode de préparation.



16°C - 25°C

60.8°F - 77°F

item code: 99.037.00.0062



LOTTO - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / BATCH - BEST BEFORE / LOT: - À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE CONFEZIONATO DA / MANUFACTURED BY: / FABRIQUÉ PAR RUE FLAMBÉE - VIA LUIGI NEGRELLI, 18, 31038 PAESE - TV - ITALY TEL +0422 183 4460

IT - MERINGA MIX - INGREDIENTI: zucchero, amido di mais, proteina del riso, aromi, correttore di acidità: E336; addensanti: E413, E466. Può contenere tracce di **latte, uova, soia e frutta a guscio**. Modo d'uso: Versare il preparato in una ciotola e aggiungere 25 ml di acqua. Mescolare con l'utilizzo del gancio a foglia o con la frusta per pochi minuti. Trasferire la preparazione in una sac à poche e procedere con le decorazioni. Per le meringhe al forno: infornare per 20-25 minuti a 90°C. La preparazione è indicata per la decorazione di una crostata ø25 cm o 6 crostate ø8 cm, o ancora per decorare 6 éclairs. Da utilizzare con: Kit Tarte Meringué, Kit Pop Éclair e Kit Mini Tarte Twist di Silikomart. *Suggerimento di presentazione

EN - MERINGUE MIX - INGREDIENTS: sugar, corn starch, rice proteins, avorings, acidity regulator: E336; thickening agents: E413, E466. May contain traces of **milk, soy and nuts**. How to use: Pour the mixture into a bowl and add 25 ml of water. Mix using a at beater or a whisk for a few minutes. Put the preparation into a pastry bag and proceed with the decorations. For the baked meringues: bake for 20-25 minutes at 90°C. The preparation can be used for: the decoration of a tart ø25 cm or 6 tarts ø8 cm, or to decorate 6 éclairs. To be used with: kit tarte meringué, kit pop éclair and kit mini tarte twist of Silikomart.

*Presentation suggestion

FR - MERINGUE CROUSTILLANTE - INGRÉDIENTS: sucre, amidon de maïs, protéines du riz, arômes, correcteur d'acidité: E336; épaississants: E413, E466 . il Peut contenir: **traces de lait, de soja et fruits à coques**.

Mode de préparation : verser la préparation en poudre pour meringue dans le récipient du robot pâtissier et ajouter 25ml d'eau. mélanger avec la feuille ou avec le fouet pendant quelques minutes. verser l'appareil dans une poche à pâtissier et dresser les décorations. Pour les metingue au four, enfourner le mélange pendant 20-25 minutes à 90°C. La préparation est indiquée pour : la décoration d'une tarte ø25 cm ou de 6 petites tartes ø8 cm, ou encore pour décorer 6 éclairs.

À utiliser avec : kit tarte meringué, kit pop éclair et kit mini tarte twist de Silikomart.

*Suggestion de présentation

Préparation pour MERINGUE CROUSTILLANTE

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN