Intitulé du plat	Type de plat
Meringues tubes	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Ifapme 2019	Nombre de couverts
		550 gr

Denrées	Unité	Qté
Sucre s0	gr	150
Blancs d'œufs	gr	200
Sucre s2	gr	200

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Monter les blancs avec le sucre à vitesse moyenne. *Texture « bec d'oiseau »*	
1.2	• Ajouter le sucre glace. • Débarrasser la meringue en poche munie d'une douille unie de 4 mm de diamètre	
1.3	• Dresser des tubes sur la longueur de la plaque garnie d'un papier sulfurisé.	
1.4	• Cuire 5 h à 80°C. • Réserver.	
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo