

# SECRETOS DE UN BUEN MERENGUE



XIOMARA CARDOZO +584141438728

Instagram @xiomaroa

# Xiomara Cardozo

Instagram @xiomaroa/



Soy Xiomara Cardozo, Ing. Químico, pastelera, repostera, cocinera, investigadora gastronómica... Administradora del Laboratorio de Gastronomía, un lugar para descubrir las sencillez de la pastelería , panadería y a la vez, redescubrir nuevos sabores....

... y quiero compartir estos secretos con todos ustedes...



# XIOMARA CARDOZO



Instagram @xiomarooa



## TIPOS DE MERENGUE

Merengue Francés

Merengue Italiano

Merengue suizo

## SECRETOS

- Utilizar utensilios limpios de grasa. Preferiblemente bol de acero inoxidable o de vidrio.
- Las claras de los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Tener mucho cuidado de que no le caiga yemas a las claras
- La calidad del merengue depende mucho de la concentración de la proteína, concentración del azúcar y el tiempo de batido.
- Añadir una gota de vinagre o jugo de limón
- La fécula de maíz y el cremor tártaro ayuda a mantener el merengue seco

Sigueme por mis redes sociales:

Facebook : Rosarios Dulcería

Instagram y Telegram : @xiomaroa

Twitter : @rosarioxiom