**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**MERINGUES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **TOTAUX** |
| **01**  Dans un bol, mettre les blancs et le sel. Monter en neige à 80%.  Y ajouter le sucre. Serrer.  Transvaser dans une poche munie d’une douille.  **02**  Préchauffer le four à 100°.  Coucher les blancs en petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.  Mettre à cuire environ 1H.  Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille. | **ÉCONOMAT :**  Sel  Sucre  **BOF :**  Œuf (blanc) | Pincée  Gr  Pièce | 1  250  4 | 1  250  4 |