Merengue en polvo

Ficha Técnica

COPAN®
Panadería y Pastelería

Descripción

Merengue en polvo de fácil preparación, ya que sólo requiere agua y batido a alta velocidad para su elaboración.

Beneficios

Con Merengue Copan usted puede realizar diferentes productos, desde aplicación en fresco para repostería y pastelería, hasta productos horneados como por ejemplo ***merenguitos, nidos*** y ***discos***; obteniendo un producto final firme, consistente, de buen sabor, aroma y color.

Aplicación

Disolver el contenido del sobre en 200 ml de agua, batir durante 10 - 12 min. a velocidad alta o hasta que se alcance el volumen deseado.
Horneo sugerido: 100º C por 90 - 100 min.

Presentación

Saco de papel de 9 kg netos, con 18 bolsas de 500 g c/u.

Ingredientes

Azúcar, albúmina de huevo, almidón de papa, alginato de sodio, tetrapirofosfato de sodio, carboximetilcelulosa, fosfato disódico, fosfato monocálcico, ácido cítrico y goma xanthan.

Elaborado en líneas que también procesan harina de trigo y leche.

Dosificación

500 g de merengue en polvo para 200 ml de agua.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 10 g (1cda.) = 14 g reconstituido **Porciones por envase:** 50		
	100 g	**1 porción**
Energía (Kcal)	**383**	**38**
Proteínas (g)	**4,7**	**0,5**
Grasa total (g)	**0**	**0**
H. de C. disp. (g)	**94**	**9,4**
Azúcares totales (g)	90	9,0
Sodio (mg)	220	22

Duración

18 meses desde la fecha de elaboración.
Una vez abierto, mantener el envase cerrado en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.