

# Polvo para preparar Merengue

## DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

El Polvo para preparar Merengue apunta a la practicidad del trabajo, logrando menor tiempo en la elaboración de cualquier tipo de merengue y menor riesgo de contaminación del producto final. Permite obtener un merengue de excelente rendimiento, brillo y sabor similares al artesanal. Este Merengue es ideal para preparar merengue Francés e Italiano. Al secar en horno se obtienen merenguitos o discos para relleno. Las decoraciones con merengue se pueden freezar o dorar con soplete y en la pastelería artesanal queda muy bien como integrante de mousses ya que se puede mezclar con todo tipo de cremas. También, permite el agregado de colorantes, esencias, harina de almendra, coco, entre otros. Como punto para destacar, es que con el uso de este merengue, se logra la estandarización del trabajo, ya que es muy sencillo y fácil de preparar.

## INSTRUCCIONES DE USO

MODO DE USO RECOMENDADO POR LEDEVIT PARA UN ÓPTIMO RESULTADO FINAL:

1- Previo al batido:

- Higienizar el bol y batidor.

Por 1 kg y 4 kg

2- Colocar 1 kg de Merengue en polvo con 500 cm<sup>3</sup> de agua a temperatura ambiente en un bol de batidora limpio.

3- Mezclar hasta disolver y luego batir a  $\frac{3}{4}$  de velocidad de 8 a 10 minutos o hasta obtener el punto de un merengue firme.

Por 250 g

2- Colocar en el bol 250 g de Polvo para preparar Merengue y 125 cm<sup>3</sup> de agua a temperatura ambiente en un bol de batidora limpio.

3- Mezclar hasta disolver y luego batir a  $\frac{3}{4}$  de velocidad de 8 a 10 minutos o hasta obtener el punto de un merengue firme.

a. *Merengue Italiano*: decorar a gusto con manga.

b. *Merengue Francés*: hornear a temperatura baja (100 °C) durante una hora si se desea el centro cremoso. Para secarlo completamente, mantener a la misma temperatura por 2 horas o más.

**INGREDIENTES:** Azúcar impalpable, albúmina de huevo en polvo pasteurizada, almidón modificado, ESP (INS 401, 412), ACREG (INS 330).

**CONTIENE: DERIVADOS DE HUEVO. PUEDE CONTENER LECHE Y DERIVADOS DE LECHE.**



## VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado, en lugar fresco y seco: 9 meses.

Una vez abierto, guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco, y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 20 g  
(2 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	78 kcal = 332 kJ	4 %
Carbohidratos	19 g	6 %
Proteínas	0,9 g	1 %
Grasas totales	0 g	0 %
Grasas saturadas	0 g	0 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	28 mg	1 %

(\*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)  
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-18\_02

PÁG. 1 DE 2



Tilcara 3154/64 • C1437CYH • Buenos Aires • Argentina  
Teléfonos: (5411) 4918.7541 / 42 - Email: [info@ledevit.com](mailto:info@ledevit.com)

Seguinos en: /ledevitoficial  
[www.ledevit.com](http://www.ledevit.com)

# Polvo para preparar Merengue

## PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Color	Blanco brillante
Textura	Cremosa
Sabor/Aroma	Dulce característico
Sobreaumento (overrun(**))	(150 +/- 20) %

(\*\*) overrun: (volumen final del batido - volumen inicial de la mezcla (polvo+líquido)) / (volumen inicial de la mezcla (polvo+líquido))\*100

## DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

### Envase primario:

Bolsa por 4 kg: BOPP (mate) / PEBD (blanco)

Sobre por 250 g: PET (cristal) / PEBD

Bolsa por 1 kg: BOPP (mate) / PEBD (blanco)

### Envase secundario:

Caja de cartón corrugado para sachet de 4 kg.

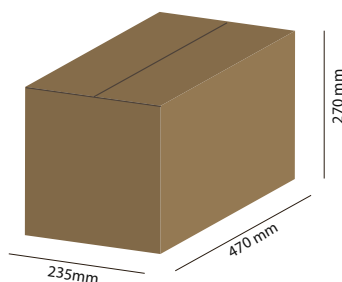
Caja de cartón corrugado para sobre por 250 g.

Caja de cartón corrugado para bolsa por 1 kg.

## DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

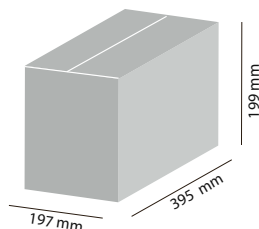
### BOLSA POR 4 kg

Código	63
Presentación	Bolsa por 4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	4
Unidad de venta	Bolsa por 4 kg
Peso bruto caja (kg)	16,6 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	16



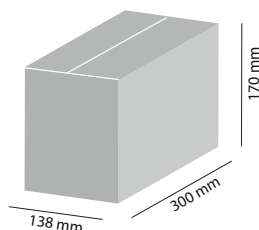
### BOLSA POR 1 kg

Código	613
Presentación	Bolsa por 1 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	6
Unidad de venta	Bolsa por 1 kg
Peso bruto caja (kg)	6,30 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	6



### SOBRE POR 250 g

Código	603
Presentación	Sobre por 250 g
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	12
Unidad de venta	Sobre por 250 g
Peso bruto caja (kg)	3,2 ± 0,01
Peso neto caja (kg)	3



Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a [ventas@ledevit.com](mailto:ventas@ledevit.com)

DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-18\_02

PÁG. 2 DE 2



Tilcara 3154/64 • C1437CYH • Buenos Aires • Argentina  
Teléfonos: (5411) 4918.7541 / 42 - Email: [info@ledevit.com](mailto:info@ledevit.com)

Seguinos en: /ledevitoficial  
[www.ledevit.com](http://www.ledevit.com)