



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉS
Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

Meringue à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

- Mettre les blancs d'œuf dans le mélangeur.
- Chauffer le sucre et eau à 121°C, verser le sirop en filet sur les blancs montés. Monter à grande vitesse.
- Ajouter l'alcool de Verveine Artisanale et mélanger à la maryse.
- Cuire 2h à 90°C.

INGRÉDIENTS

Alcool de	
Verveine Artisanale 77° 20 g
Eau 60 g
Sucre 200 g
Blancs d'œuf 100 g