

# Burdenno Mereng

## toz karışımı



Zeelandia

keep**exploring.**



# Caramiodom

## Malzemeler

### Breton:

Tereyağ (Yumuşak)	200 gr
Yumurta	200 gr
Şeker	200 gr
Un	150 gr

### Mus:

Zeesan Neutral	100 gr
Presta Limon Dolgu Kreması	100 gr
Presta Cream Dolgu Kreması	100 gr
Whiplio Sıvı Şanti (Çırplılmış)	250 gr
Su	100 gr

### Mereng:

Burdenno Mereng Toz Karışımı	150 gr
Su	75 gr

### Dekorasyon:

Mereng Damlaları



## Hazırlanışı

**Breton:** Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, palet yardımı ile 4 dk. orta devirde karıştırılır. Karışım şanti torbası yardımı ile mono çemberleri 2 cm yüksekliğinde dolduracak şekilde sıkılır ve 170°C konveksiyonel fırında 25-30 dk. pişirilir.

**Mus:** Zeesan Neutral ve su karıştırılır. Presta Limon ve Presta Cream dolgu kremaları eklenerek çırplılmış Whiplio sıvı şanti ile karıştırılır. Karışım şanti torbası yardımı

ile silikon kalıplara sıkılır ve bretonlar ile birleştirilerek dondurucuda bekletilir.

**Mereng:** Mikser haznesine önce su sonra Burdenno Mereng toz karışımı eklenir. 30 sn. yavaş hızda, ürün kabarana kadar (min. 5 dakika) yüksek hızda tel ile karıştırılır.

**Birleştirme:** Dondurucudan donmuş pastalar çıkarılır ve çırplılan mereng karışımına batırılır. Pürmüz yardımı ile yakılır ve mereng damlaları ile dekorasyon tamamlanır.





 **8 dakikada  
kullanıma  
hazır**  
(Geleneksel reçete +30 dk.)



## Mereng Damlaları

### Malzemeler

Burdenno Mereng Toz Karışımı	1000 gr
Su	500 gr

### Hazırlanışı

Mikser haznesine önce su sonra Burdenno Mereng toz karışımı eklenir. 30 sn. yavaş hızda, ürün kabarana kadar (min. 5 dakika) yüksek hızda tel ile karıştırılır. Hazırlanan karışım sıkma torbasına doldurularak yıldız düy takılır. Her biri ceviz büyüklüğünde olacak şekilde fırın tepsisine şekil verilerek sıkılır. 90°C de 70 dk. pişirilir. Pişme süresi ürün gramajına göre değişiklik gösterebilir.

# Pavlova



## Malzemeler

### Mereng:

Burdenno Mereng Toz Karışımı	100	gr
Su	50	gr

### Krema:

Zesto Pasta Kreması	100	gr
Frutafill Çilek Meyve Dolgusu	50	gr
Süt	250	gr

### Dekorasyon:

Mont Blanc Erimeyen Pudra Şekeri  
Çilek  
Kivi

## Hazırlanışı

**Mereng:** Bütün malzemeler miksere koyulup 30 sn. yavaş hızda, ürün kabarana kadar (min. 5 dakika) yüksek hızda çırpılır. İstenilen büyülükteki pavlova için kalıp yardımcı ile yağlı kağıda daire çizilir. Çizilen çemberin dışına taşmayacak şekilde dağ görüntüsü verilerek mereng sıkılır ve 90°C konveksiyonel fırında 120 dk. pişirilir.

**Krema:** Süt ocakta kaynatılır ve kaynamış süt içerisinde Zesto Pasta Kreması ilave edilerek 3 dk. boyunca ocakta kaynatılır. Üzeri hava almayacak şekilde streç film ile kapatılarak +4°C'de en az 3 saat soğumaya bırakılır. Soğuyan krema mikserde 3 dk. hızlı devirde karıştırılır.

**Birleştirme:** Pişen merengin ortasına frutafill çilek meyve dolgusu sıkılır ve hazırlanan krema şanti torbası yardımcı ile üzerine sıkılır. Çilek, kivi parçaları ve mont blanc erimeyen pudra şekeri ile dekorasyon tamamlanır.



# Noel Cake



## Malzemeler

### Kek:

<b>Burdenno Mereng Toz Karışımı</b>	1000 gr
Bitter Kuvartır Rende	100 gr
Su	500 gr
Un	60 gr

### Krema:

<b>Carusto Pasta Kreması</b>	100 gr
<b>Cremti Şekersiz Sıvı Şanti</b>	100 gr
Su	250 gr

### Dekorasyon:

Mereng Damlaları
Toz Kakao
<b>Mont Blanc Erimeyen Pudra Şekeri</b>

## Hazırlanışı

**Kek:** Su ve Burdenno Mereng toz karışımı mikser haznesine koymak, çırpma teli yardımı ile 30 sn. yavaş, 8 dk. hızlı devirde karıştırılır. Rendelenmiş bitter kuvartır ve un eklenerek spatula yardımı ile karıştırılır. 40x60'lık fırın tepsisine silpat koyularak karışım palet yardımı ile eşit şekilde silpatın üzerine yayılır. 175°C konveksiyonel fırında 15 dk. pişirilir.

**Krema:** Tüm malzemeler mikser haznesine koymak, çırpma teli yardımı ile 30 sn. yavaş, ürün kabarana kadar (min. 5 dakika) hızlı devirde karıştırılır. +4°C dolapta 30 dk. dinlendirilir.

**Birleştirme:** Pişen ve soğuyan kek ters çevirip silpat çıkarılır ve dolapta dinlenen krema eşit şekilde sürülecek rulo halinde sarılır. Mereng damaları ve çilek ile süslenir. Toz kakao ve mont blanc erimeyen pudra şekeri elenerek dekorasyon tamamlanır.

# Burdenno Mereng



Keklerde, marshmellow yapımında ve beze yapımında kullanılabilir



Süslemelerde kullanılabilir



Pişmeye uygun



Sadece su ilavesi ile hazırlanır



Donmaya ve çözünmeye dayanıklı

## Burdenno mereng uygulama reçetesi

### Malzemeler

**Burdenno Mereng Toz Karışımı**  
Su

1000 gr  
500 gr

### Hazırlanışı

Mikser haznesine önce su sonra Burdenno Mereng toz karışımı eklenir. 30 sn. yavaş hızda, ürün kabarana kadar (min. 5 dakika) yüksek hızda tel ile karıştırılır. 90°C de 70 dk. pişirilir. Pişme süresi ürün gramajına göre değişiklik gösterebilir.