



Atelier meringues d'halloween

amand.yohannetfanny@gmail.com



Atelier meringue citrouille 😊

Nous avons fait une meringue française (blanc monté en neige avec le rajout de sucre en 3 fois)+ du colorant orange .

Ensuite nous avons cuit les meringues dans les moules à cake pop 3h au four à 100°

Et pour finir pour faire des citrouilles bien rondes nous avons collé les meringues avec une ganache chocolat et fait les formes des visages avec la même ganache .

Les enfants sont content et c'est vraiment simple à faire . Il faut juste être patient pendant les 3h de cuisson ?

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr