



PRINCIPE Les œufs en neige sont une mousse dont la stabilité est aléatoire. Il est recommandé de la stabiliser. Un épaississant approprié peut contribuer à cet objectif.

PRATIQUE Les blancs d'œufs montés en neige se prêtent à l'adjonction d'une solution de xanthane pour obtenir un gel qui offre de la tenue.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Blancs d'œufs	p	2
Xanthane	kg	0,001
Eau	l	0,020
Sel	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Mélanger la gomme de xanthane et l'eau
Clarifier les blancs
Monter en neige
Ajouter le sel
Ajouter la gomme de xanthane
Dresser à la cuillère
Faire sécher au four à 90°C
Dresser