

POUDRE DE MERINGUE WILTON, MODE D'EMPLOIS TRADUCTION EN FRANÇAIS  
WILTON MERINGUE POWDER NOTICE, FRENCH TRANSLATION

**GLACAGE ROYAL A LA POUDRE DE MERINGUE WILTON MODE D'EMPLOIS  
(ROYAL ICING WITH MERINGUE POWDER)**

Durci en séchant. Idéal pour décorer en relief, (Pas pour couvrir un gâteau très dur).

Cette recette produit un volume d'environ 700ml de glaçage royal.

- 27 gr de poudre de meringue Wilton
- 450 gr de sucre glace extra fin.
- 90 ml d'eau tiède. (90 gr)

Battre tout les ingrédients au fouet à blanc d'œufs jusqu'à ce que le glaçage forme des pointes. Environ 7 à 10 minutes à vitesse basse pour un robot type Kitchenaid et 10 à 12 minutes à vitesse rapide avec un fouet électrique à main.

\* Pour un glaçage plus rigide utiliser uniquement 75 ml d'eau. (75 gr)

\* Utiliser des colorants gels une fois le sucre fondu.

**GLACAGE COULANT A GLACER LES BISCUITS A LA POUDRE DE MERINGUE WILTON  
MODE D'EMPLOIS (FLOWING ICING WITH MERINGUE POWDER)**

Ce glaçage permet de faire des plaques de glaçage (window color) ou de glacer des biscuits ( aspect lisse). Durci (très dur) Ne convient pas pour couvrir un gâteau entier.

Cette recette produits un volume d'environ 530 ml de glaçage

- 12 gr de poudre de meringue Wilton
- 450 gr de sucre glace extra fin.
- 65 ml d'eau (65gr)

Battre tout les ingrédients 5 minutes lentement pour un Kitchenaid, 5 minutes rapidement au fouet électrique. Ce glaçage croute rapidement couvrir le bol d'un torchon humide. Vous aurez un glaçage « full strength » autrement dit « pleine puissance ». A ce point de la recette servez vous en pour dessinez vos contours.

Ensuite pour un glaçage fluide pour remplir les contours ajoutez de l'eau à la ½ CAC.

- Une demi-cuillère à café (2 gr) par 60 gr de glaçage puis au goutte à goutte lorsque vous approchez la consistance désirée.
- Ajoutez les ½ CAC **une à une** il en faudra peut être moins que prévu.
- La consistance est parfaite lorsque une cuillère de glaçage reversé dans le bol de glaçage s'efface de la surface dans le temps nécessaire pour compter jusqu'à 10.

## GLACAGE MONTE AU SIROP A LA POUDRE DE MERINGUE WILTON MODE D'EMPLOIS (FLUFFY BOILED ICING WITH MERINGUE POWDER)

Pour décorer en relief, perles, lignes, rebords, script, gout de chamallow.

Cette recette produit un volume d'environ 1500ml de glaçage.

- 27 gr de poudre de meringue Wilton
- 120 ml d'eau froide. (120 gr)
- 400 gr de sucre **en poudre**
- 60 ml de corn Syrup ou miel liquide
- 120 ml d'eau

Battre la poudre de meringue et l'eau au fouet à blanc d'œufs pendant 4 minutes.

Amener le Corn Syrup), sucre et eau à ébullition dans une casserole (ou micro onde).

Refroidir (pas trop) et verser en filet sur le glaçage en fouettant lentement.

Une fois le sirop versé battre rapidement 4 min (le glaçage sera lisse, brillant & volumineux.

## GLACAGE CREMEUX PUR BLANC A LA POUDRE DE MERINGUE WILTON MODE D'EMPLOIS (SNOW-WHITE BUTTERCREAM ICING WITH MERINGUE POWDER)

Ce glaçage reste crémeux. Parfait pour couvrir gâteaux et cupcakes, faire des ou des bordures à la douille. Se conserve 2 semaines au réfrigérateur dans un plat hermétique.

Cette recette produit un volume d'environ 1250 ml de glaçage crémeux.

- 36 gr de poudre de meringue Wilton
- 160 ml d'eau
- 1360 gr de sucre glace extra fin (450 gr + 910 gr)
- 250 gr de shortening (Crisco) ou beurre  $\square \rightarrow$
- $\frac{3}{4}$  de CAC de sel (4 gr)
- $\frac{3}{4}$  de CAC d'extrait de vanille Wilton sans colorant (5ml)
- $\frac{1}{2}$  CAC d'arôme beurre Wilton et  $\frac{1}{2}$  CAC d'arôme amande Wilton sans colorant.

$\square \rightarrow$  N/A vous pouvez remplacer le Crisco par du beurre pour obtenir une crème au beurre qui convient aux climats plus chauds. Ce ne sera pas blanc neige,

Fouetter l'eau et la poudre de meringue rapidement jusqu'à obtenir des pointes en soulevant le fouet. Ajouter 450 gr de sucre glace progressivement en battant à vitesse moyenne.

Ajouter ensuite le sel et les aromes.

Ajouter progressivement et en alternant le shortening/crisco et les 910 gr de sucre restant. Battre à vitesse lente/moyenne jusqu'à ce que ce soit lisse et onctueux.

## **MERINGUE A LA POUDRE DE MERINGUE WILTON MODE D'EMPLOIS (WILTON MERINGUE WITH MERINGUE POWDER)**

Cette recette produit un volume d'environ 820 ml d'appareil à meringue.

- 9 gr de poudre de meringue Wilton
- 60 ml d'eau froide
- 65 gr de sucre (50 gr + 15 gr)
- ¼ d'arôme optionnel (1ml)

Battre la poudre de meringue et l'eau et 50 gr du sucre à vitesse rapide 5 minutes.  
Ajouter le reste du sucre petit à petit en continuant à battre pour 5 minutes de plus.  
Cuire vos meringues selon votre recette habituelle.

## **MERINGUÉ A LA POUDRE DE MERINGUE WILTON MODE D'EMPLOIS (MERINGUE PIE TOPPING WITH MERINGUE POWDER)**

Pour couvrir tartes au citron, tartes meringuées & omelette Norvégienne.

Cette recette suffit pour couvrir une tarte de 23 cm.

- 9 gr de poudre de meringue Wilton
- 60 ml d'eau froide
- 65 gr de sucre (50 gr + 15 gr)

Battre la poudre de meringue et l'eau et 50 gr du sucre à vitesse rapide pendant 5 minutes.

Ajouter le reste du sucre petit à petit en continuant à battre à vitesse rapide pour 5 minutes de plus.

Etaler votre meringue sur la tarte déjà cuite et enfourner 10 à 15 minutes environ à 180°C.

## **RECONSTITUER DU BLANC D'ŒUF A PARTIR DE WILTON MERINGUE POWDER SUBSTITUTING MERINGUE POWDER FOR EGG WHITES**

A utiliser en place de blanc d'œufs cru dans les recettes où le blanc d'œufs est battu avec du sucre avant d'être ajouté aux autres ingrédients.

- 6 gr de poudre de meringue
- 30 ml d'eau (30 gr)

Remplacer chaque blanc d'œuf par 6 gr de poudre de meringue et 30 ml d'eau.  
Battre avec la quantité de sucre indiqué dans votre recette.