

PREGUNTAS FRECUENTES

# Merengue

en Polvo



## ¿QUÉ ES EL MERENGUE EN POLVO?

Es un producto elaborado a base de claras de huevo, que tiene como uso principal la preparación de cobertura tipo merengue italiano de una forma práctica y fácil. El betún que se prepara con merengue en polvo tiene mayor estabilidad y mejor consistencia que el preparado con claras de huevo frescas; y al ser pasteurizado es más seguro de usar. Estas cualidades entre otras que se verán más adelante, lo convierten en una excelente cobertura para pastelería y repostería.

## ¿POR QUÉ EL MERENGUE ENCO ES MEJOR QUE EL DE LA COMPETENCIA?

Después de años de pruebas, en ENCO hemos logrado perfeccionar la fórmula del merengue en polvo para ofrecerles lo mejor:

- Elaborado con albúmina de huevo de la más alta calidad (cada lote es verificado con extremo cuidado)
- Tiempo de batido más corto y el rendimiento más alto del mercado.
- Consistencia y firmeza superior
- Estable en condiciones de calor extremo
- Delicioso sabor vainilla



Bolsa resellable

**Bolsa 2kg**  
Rinde:  
**33 tazones de 3.5L**



**Bolsa 250g**  
Rinde:  
**4 tazones de 3.5L**

# Ventajas del Merengue

## LARGA VIDA ÚTIL

El merengue en polvo tiene una vida útil de 1 año 3 meses, almacenado a T° ambiente.

## MÁS ECONÓMICO

El costo de cobertura con merengue es 50% menor al de las cremas para batir, gana más por tus pasteles

## ALTO RENDIMIENTO

Con solo 60g de polvo te rinde para preparar 1 tazón de 3.5 L, esto lo hace fácil de almacenar.

## NO REQUIERE REFRIGERACIÓN

Es la cobertura ideal para ciudades de mucho calor, soporta temperaturas de hasta 40°C, tus decoraciones no se caerán.







## 0% GRASA

1 taza Merengue (64g)

Calorías: 149 kcal

Azúcar: 37g

Grasa: 0g

1 taza Crema (74g)

Calorías: 221 kcal

Azúcar: 22g

Grasa: 14g

*\*Datos promedio*

## FÁCIL DE PINTAR

A diferencia de las cremas, se puede pintar con una menor cantidad de colorante y hace que se vean más brillantes.

## DELICIOSO SABOR

Tiene un delicioso sabor y aroma a vainilla.

## CONSISTENCIA FIRME Y TERSA

Ideal para alisar, hacer flores y todo tipo de decoraciones con manga.

# Ingredientes y utensilios para preparar Merengue

Merengue  
Enco  
v



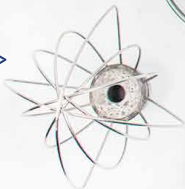
400g  
azúcar  
blanca



60g (6 tbsp)  
merengue  
en polvo



Batidora  
y globo >



Tablespoon  
v



200ml  
agua





Tazón  
v



150ml  
agua  
(jarabe)



Sartén  
v

## LA IMPORTANCIA DE LA BATIDORA

El tipo de batidora que utilices para preparar el merengue, va a determinar el tiempo que tarde en estar listo. La batidora ya sea manual o profesional debe tener una potencia mínima de 275 watts.

### BATIDORAS

- **Batidora Profesional (1):** Es la más recomendable, además de tener la mayor potencia cuenta con el batidor de globo (2) grande, ideal para estabilizar el merengue y alcanzar su máximo rendimiento de 3.5L. El tiempo de batido total del merengue con este tipo de batidora es de aprox. 6min
- **Batidora Manual (3):** Esta batidora suele tener menos potencia que la profesional, el principal problema al preparar merengue son sus 2 aditamentos de aspa abierta lo que hace que se requiera hasta el doble de tiempo en estar listo y que se alcance un rendimiento un poco menor. Es muy recomendable usar un tazón no muy ancho, como el de la kitchen aid, y batir con movimientos circulares para mejores resultados. El tiempo de batido total del merengue con este tipo de batidora es de aprox. 11min.
- **Batidora de Pedestal (4):** Es parecida a la batidora manual, con la ventaja de que esta fija y no se cansa la mano al batir por tiempos largos. Muy recomendable cuando no se quiere invertir en una profesional.

1



2



3



4



## MÉTODO DE PREPARACIÓN PUNTO DE TURRÓN

1. Agrega **60g o 6 tbsp de merengue en polvo** a un tazón. Si usas **batidora manual** se recomienda agregar **65g** o si estás en una ciudad con clima muy húmedo y caluroso se recomienda agregar **70g**.
2. Agrega **200ml de agua** a temperatura ambiente
3. Con el **globo integra la mezcla** de forma manual, para que al batir no salte el polvo.
4. Enciende la batidora a **velocidad máxima** y bate hasta alcanzar el punto de turrón (en la siguiente hoja te explicamos más).

*Verifica que el tazón y los utensilios se encuentren bien limpios y libres de grasa. De lo contrario, el merengue no va a levantar.*

*1 tbsp (15ml) = 10g de merengue en polvo.*

*Aún así no te confíes de las cucharas medidoras, estas pueden tener mucha variación y pesar 9g en lugar de 10g.*



## MÉTODO DE PREPARACIÓN PUNTO DE TURRÓN

1. El **punto de turrón** es cuando se triplica el volumen de la mezcla y se forma una **espuma firme y blanca**.
2. En este momento puedes apagar la batidora y te recomendamos hacer la prueba de voltear el tazón para verificar si ya está listo el punto de turrón. Te explicamos como hacerlo a continuación:
3. Si la mezcla se **cae del tazón**, significa que el turrón **aún no está listo** y que requiere más tiempo de batido.
4. Si la mezcla **no se cae** significa que el turrón ya **está en su punto ideal**, para que se le agregue el jarabe (ver preparación en la siguiente hoja).

*Uno de los errores más comunes al preparar el merengue es excedernos con el tiempo de batido del punto de turrón. En ocasiones creemos que si lo alargamos obtendremos un merengue mejor y más consistente.*

*Sin embargo, un tiempo excesivo puede provocar que nos quede un merengue poroso y no terso.*





## MÉTODO DE PREPARACIÓN JARABE

1. Agrega **400g (1  $\frac{3}{4}$  tazas) de azúcar blanca refinada** en un sartén. No se recomienda usar azúcar morena porque cambia el color del merengue, tampoco se puede preparar con endulzantes sin calorías.
2. Después agrega **150ml de agua** y coloca en la estufa.
3. Calienta a **fuego alto y deja hervir el jarabe por 2 minutos**, el tiempo se empieza a contar cuando el **hervor es alto**. Te recomendamos tapar el sartén en un inicio para que empiece a hervir más rápido, después mantener destapado.
4. Enciende la batidora a **velocidad máxima e incorpora de inmediato** el jarabe caliente en el turrón, hazlo rápido **en forma de hilo** y bate hasta alcanzar la consistencia deseada. Si estas usando una batidora manual, puedes agregar el jarabe en 3 partes.

*En ciudades con climas muy húmedos se recomienda hervir por 2.5min el jarabe, o si la estufa tiene poca flama y no se alcanza un hervor alto también dejar por más tiempo. Es importante que el jarabe se agregue bien caliente para que ocurra el proceso de cocción en las claras y se estabilice el merengue.*



## MÉTODO DE PREPARACIÓN MERENGUE FINAL

1. El merengue se debe batir hasta que alcance una **consistencia firme**, el tiempo dependerá del tipo de batidora que uses.
2. Cuando se empiecen a formar **bolitas o pliegues** de merengue en el tazón es un indicador de que ya está listo. Debe tener un **acabado liso y terso**.
3. Otra forma de verificar si el merengue está listo es haciendo **picos con el globo o la espátula**. Si los picos están suaves o caídos, aún requiere más tiempo de batido.
4. Cuando ya se puedan hacer **picos firmes** es que **está listo**. Puedes usar el merengue de inmediato, no tienes que esperar a que se enfríe para empezar a decorar.

*El merengue ya trae sabor vainilla pero si lo deseas le puedes agregar unas gotas de jugo de limón o de esencia (libre de aceite) al gusto. Se recomienda hacerlo después del jarabe para que se pueda integrar el sabor por completo.*

*Te recomendamos probar el sabor fresa y chocolate para merengue (traen color + sabor)*



# Rendimiento de un tazón

1/2 PLANCHA

Rinde:  
**1 pastel**  
(solo cubierta)



Medidas:  
**32 x 24cm**



**CUPCAKES**

Rinde:  
**60**  
cupcakes

## PASTEL 8"

Rinde:  
2 pasteles  
(solo cubierta)



Medidas:  
Diámetro: 20cm  
Altura: 9cm

## PASTEL 10"

Rinde:  
1 pastel  
(cubierta y  
decoración)



Medidas:  
Diámetro: 25cm  
Altura: 10cm

## PASTEL 2 PISOS

Rinde:  
1 pastel doble  
(solo cubierta)



Medidas:  
Piso 1: 27cm x 10cm  
Piso 2: 20cm x 10cm

## ERRORES MÁS COMUNES

- 1. Me quedo poroso o con burbujas:** El merengue debe tener un acabado liso y terso, cuando se obtiene un betún poroso lo más seguro es que se sobreatió del punto de turrón, lo que provocó que se aireara demasiado cambiando su consistencia.
- 2. Me quedo chicloso:** Esto puede ocurrir cuando se excede el hervor del jarabe y se agrega muy espeso. El merengue también se puede hacer chicloso si está expuesto al ambiente por mucho tiempo, se recomienda mantener tapado.
- 3. Me quedo muy aguado, no esta firme:** Este es el error más común, siendo la causa principal la falta de batido o la falta de potencia cuando se está usando una batidora manual (ver sección “Tipos de batidoras”). También puede deberse a que el jarabe no hirvió lo suficiente y se quedo con mucha agua. Otra de las causas posibles es que se agregue menos de la cantidad indicada de polvo 60g-65g.
- 4. No levanta o tiene bajo rendimiento:** El merengue es muy delicado con la grasa, si hay algún resto de suciedad en el tazón o en el batidor lo más probable es que no vaya a levantar. La adición de saborizantes (con aceite) también puede afectar su rendimiento.





## MANEJO DE MERENGUE

1. El merengue preparado **no requiere refrigeración** y resiste **temperaturas de hasta 40°C**, se echa a perder primero el pan que el betún. También se puede refrigerar, pero en ambos casos asegúrate de que esté bien tapado para evitar que se reseque o que se haga chicloso.
2. Se recomienda **decorar** con el merengue **de inmediato** o en las primeras 24 horas de preparado, porque puede **perder consistencia o liberar jarabe** con el tiempo (especialmente si fue preparado con batidora manual). Una vez aplicado en el pastel no le pasa nada, las decoraciones se mantienen intactas.
3. Recuerda **cobrir tu pastel con un domo** para que el merengue no se haga chicloso (ver foto). Con domo se mantiene cremoso por varios días y sin domo puede tardar 1 día en ponerse durito o en hacerse chicloso dependiendo del clima seco o húmedo.
4. Si te sobra merengue, te recomendamos usarlo para hacer **merenguitos** (ver receta más adelante) o también puedes mezclarlo con una preparación nueva al día siguiente para que no se desperdicie.



# Merenguitos



## INGREDIENTES

- Merengue Tradicional
- Colores en gel enco

## PREPARACIÓN

1. Preparar el merengue y colocarlo en una manga con duya en forma estrella (puedes pintarlo del color de tu preferencia).
2. Formar los merenguitos sobre una charola con papel estrella.
3. Hornear por **1 hora 10 min a 110°C hasta que estén firmes** (si son muy grandes van a requerir más tiempo).
4. Apagar el horno y dejar reposar los merenguitos en el interior por 20 min más para que se terminen de endurecer.
5. **Dejar enfriar y almacenar en un contenedor bien cerrado.**

### ENCO TIP:

Para que se conserven crujientes por más tiempo, agrega 1 tbsp de azúcar glass por cada taza de merengue preparado. Mezclar muy bien y hornear conforme indica la receta.



## TÉCNICA DE ALISADO

Lograr un **alisado perfecto** con merengue es muy **fácil**, solo necesitas una espátula y una base giratoria. Aquí te dejamos algunos consejos:

1. Empieza cubriendo la **parte superior** y deja que el betún **salga de los bordes del pastel**. Después agrega una capa abundante de merengue en los laterales y embetuna moviendo la **espátula de derecha a izquierda** (nunca de arriba abajo).

2. A diferencia de otras coberturas el merengue es liviano, así que trata de **no usar mucha fuerza** al alisar los laterales; si lo requieres puedes apoyarte de un alisador recuerda limpiarlo bien en cada pasada. Con la espátula termina de alisar la parte superior de afuera hacia adentro.

3. Si lo deseas puedes **rociar el merengue con un poco de agua** (usa un bote spray) para facilitar el alisado. Termina el pastel con un borde sencillo en la parte en la base y en la parte superior.

4. ¡Corta el pastel y disfrútalo con los que más quieres!



## TIPS DE DECORACIÓN

1. El merengue se puede **flamear con un soplete de cocina**, usa esta técnica para darle un toque especial a tus pasteles o para el tradicional pay de limón.

2. Para hacer flores te recomendamos batir el merengue por un poco **más de tiempo para que quede extra firme**, y de esta forma lograr pétalos super definidos. Descarga el Manual de Flores en nuestra página web.

3. Puedes colocar **figuras de fondant sobre el pastel de merengue** (ver foto del tiburón) ya que es muy resistente. Solo presiona la decoración en el betún para que pegue bien y esta no se caerá.

4. El merengue es ideal para decorar **pasteles infantiles con muchos detalles con manga**. Para darle un efecto más llamativo, cambia la técnica de chopitos por la de alisado: te recomendamos hacer figuras con volumen y solo darles una ligera alisada con la espátula. ¡Haz la prueba!

*Utiliza los colores en gel ENCO para pintar tus coberturas, al ser concentrados no afectan su consistencia.*



1



2



3



4



## TÉCNICA COPIADO DE DIBUJOS

Con esta técnica podrás copiar cualquier dibujo de una forma muy sencilla:

1. **Imprime el dibujo** que desees copiar y **cúbrelo con papel encerado**, después delinea todo el personaje usando merengue de color negro y la duya redonda #2
2. **Pega con cuidado el dibujo al pastel y presiona ligeramente** en todo el delineado para copiarlo, hazlo despacio para que no se le pegue betún al papel y arruine el alisado.
3. Una vez marcado el dibujo, vuelve a delinear el dibujo con la **duya #2** y estará listo para rellenarse.
4. Utiliza la **duya estrella #14** para hacer chopitos y terminar decorar todo el personaje.



# Merengue de Chocolate



¡Prepara un delicioso  
betún de  
chocolate y fresa!



# Merengue de Fresa

Solo agrega 15ml  
a tu preparaci3n  
de merengue  
(sabor + color)



# Manual de Flores

con Merengue



Descargalo en nuestra página web:  
[www.encoalimentos.com](http://www.encoalimentos.com)





**ENCO**<sup>®</sup>  
**ALIMENTOS**

ALIMENTOS ENCO, S.A DE C.V.  
PARQUE INDUSTRIAL BOSQUES DEL SUR, AV. DEL ALTILLO 220-19,  
COL. VILLA DE SAN MIGUEL, GUADALUPE N.L., C.P. 67110, MÉXICO

**¡CONTÁCTANOS!**

**ventas@encoalimentos.com**  
**www.encoalimentos.com**  
**(+52) 81 8355 8648**

 **ENCO MX**  **@encoalimentos**