

**ENCO**

# Recetario de Merengue en Polvo

¡VERSATILIDAD ÚNICA!



## ¿Qué es el merengue en polvo?

Es un producto formulado a base de claras de huevo en polvo, cremor tártaro y estabilizantes, que se utiliza para reemplazar las claras frescas en algunas recetas. Al ser pasteurizado, es más seguro de utilizar.

El Merengue en polvo Enco es principalmente utilizado para preparar merengue italiano (nuestra receta tradicional), glaseado para galletas y para estabilizar coberturas como el buttercream y cremas. Su versatilidad lo convierte en un gran aliado de la pastelería y repostería.



## El Merengue #1 de México

Hemos logrado perfeccionar el merengue en polvo para ofrecerles un producto de calidad superior y elaborado con los mejores ingredientes.



- **Certificado Kosher**
- **Mayor estabilidad y rendimiento**
- **Tiempo de batido más corto**
- **Delicioso sabor vainilla**
- **No requiere refrigeración**



**Presentación  
2 kg**



**Presentación  
250 gr**

## Usos y Aplicaciones

El merengue en polvo tiene una gran variedad de usos, te compartimos estas increíbles recetas para que le saques el mayor provecho a nuestro producto.



**Merengue Italiano**  
Pág. 5



**Betún Fresa y chocolate**  
Pág. 27



**Buttercream Americana**  
Pág. 29



**Royal Icing**  
Pág. 31



**Malvaviscos**  
Pág. 33



**Merenguitos**  
Pág. 35



**Crema Resistente**  
Pág 37.

# Merengue Italiano



Rendimiento: 1 tazón de 3.5 L

## Ingredientes



**6 a 7 tbsp**  
(60 - 70 g)  
**Merengue**  
Enco



**400 gr**  
**Azúcar blanca**  
granulada



**200 ml**  
**Agua**  
(Turrón)



**150 ml**  
**Agua**  
(Jarabe)

### Procedimiento:

- 1. Prepara el turrón:** Batir a velocidad alta el **polvo de merengue** y los **200 ml de agua**, hasta alcanzar el punto de turrón (voltear el tazón y no se cae).
- 2. Prepara el jarabe:** En un sartén caliente a **fuego alto** **400 g de azúcar** y **150 ml de agua**, esperar a que alcance el hervor alto y dejar **hervir por 2 min**. Te puedes apoyar con un **termómetro** y **verificar que alcance 110°C de temperatura**.
- 3. Enciende la batidora** a velocidad alta y agrega el jarabe **caliente en forma de hilo**. **Bate por 3-4 min** o hasta alcanzar la firmeza deseada.

### Consejos:

- Mantén el merengue bien tapado para evitar que se reseque o se haga chicloso.
- Prepara el merengue con batidora profesional para obtener mayor firmeza.
- Aplica el merengue en las primeras 24 horas de preparado.
- Puedes flamear con soplete para un efecto elegante.

[Clic para ver video](#)

## La importancia de la batidora

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

- **Batidora Profesional (1):** La más recomendable, con la mayor potencia y cuenta con el batidor de globo (2) es grande, ideal para estabilizar el merengue y alcanzar su rendimiento de 3.6L.
- **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.
- **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



## Preparación de Merengue italiano

### Punto de turrón



Agrega **6 a 7 tbsp (60 - 70 g) de merengue en polvo** a un tazón. Puedes preparar media receta si así lo deseas.



Agrega **200ml de agua** a temperatura ambiente

#### NOTA:

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

## Preparación de Merengue italiano

### Punto de turrón



Con el globo integra la mezcla de **forma manual**, para que al batir no salte el polvo.



Enciende la batidora a **velocidad máxima** y bate hasta alcanzar el **punto de turrón**.

#### NOTA:

**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.

# Preparación de Merengue italiano

## Punto de turrón



El **punto de turrón** es cuando se triplica el volumen de la mezcla y se forma una espuma firme y blanca.



En este punto debes apagar la batidora para confirmar, te recomendamos hacer la prueba de voltear el tazón.

### NOTA:

Uno de los errores más comunes es sobrebatar el punto de turrón, un tiempo excesivo puede resultar en un merengue poroso.



Si la mezcla **se cae** del tazón, significa que el turrón aún no está listo y que requiere más tiempo de batido.



Si la mezcla **no se cae** significa que el turrón ya está listo, para que se le agregue el jarabe (ver preparación en la siguiente hoja).

## Método de preparación

### Jarabe



Agrega **400g (1 ¾ tazas)** de azúcar blanca refinada en un sartén.



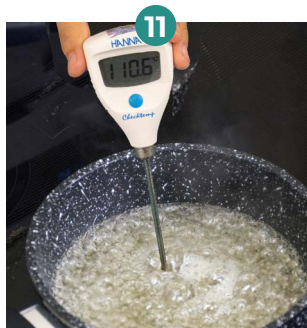
Después agrega **150ml** de agua y coloca en la estufa a fuego alto.

#### NOTA:

No se recomienda usar azúcar morena por su alto contenido de impurezas, el jarabe tampoco se puede preparar o sustituir parcialmente con endulcorantes sin calorías.

## Método de preparación

### Jarabe



Hervir el jarabe **por 2 min o hasta alcanzar una T° de 110° C** (punto de hebra gruesa). El tiempo se empieza a contar cuando el hervor es alto.

#### NOTA:

Para mejores resultados se recomienda usar un termómetro. Es importante que el jarabe se agregue bien caliente para la adecuada cocción de las claras.



Enciende la batidora a velocidad máxima e incorpora el jarabe caliente en forma de hilo.



## Método de preparación Merengue Final



Bate el merengue a velocidad máxima hasta que alcance una **consistencia firme**.

El tiempo dependerá de la potencia y tipo de la batidora. La aparición de bolitas o pliegues es un **indicador de firmeza**.

### NOTA:

Si lo deseas puedes agregar unas gotas de jugo de limón o ralladura para darle un toque de sabor cítrico, o esencia al gusto.

## Método de preparación Merengue Final



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.

**¡Y listo!** El merengue se usa de inmediato, no tienes que esperar a que se enfríe para empezar a decorar.

### NOTA:

El merengue se puede dejar en consistencia suave para alisar pasteles, o más firme para decorar o hacer flores.

## 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 sobrepasó 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 (110° C) y se quedo con mucha agua. Otra de las causas posibles es que se agregue menos de la cantidad indicada de polvo.
- 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.



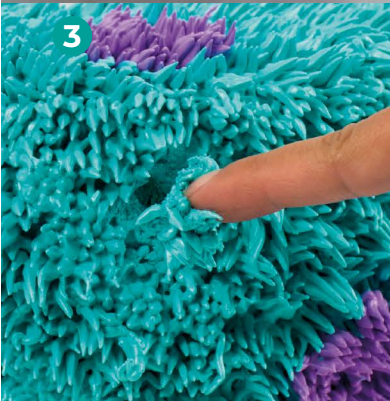
# Manejo del Merengue

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 **cubrir 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.



## Técnica de Alisado con Merengue



Cubre la parte superior y deja que el betún salga de los bordes del pastel. Agrega una capa grande de merengue en los laterales y embetuna de derecha a izquierda.



Alisa suavemente los laterales, te puedes apoyar con alisador o espátula. Termina de alisar la parte superior de afuera hacia adentro.



Para facilitar el alisado, puedes rociar el merengue con un **poco de agua** en un bote atomizador.



Termina el pastel con un borde sencillo en la base. **¡Corta el pastel y disfrútalo con los que más quieres!**

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

## Técnicas 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.

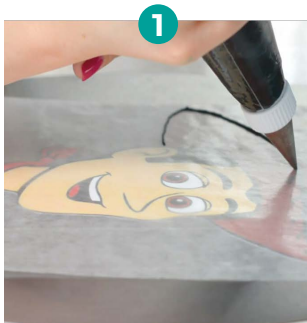
4 El merengue es ideal para decorar **pasteles infantiles con muchos detalles con manga**. Para darle un efecto más llamativo, cambia la técnica de chopitos por la de alisado: te recomendamos hacer figuras con volumen y solo darles una ligera alisada con la espátula. ¡Haz la prueba!

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



## Técnica copiado de Dibujo

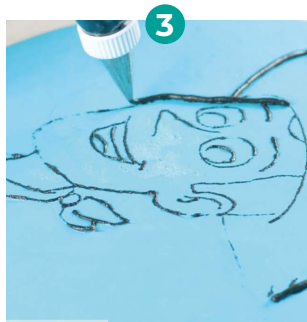
Con esta técnica podrás copiar cualquier dibujo de una forma muy sencilla:



**Imprime el dibujo** que desees copiar y **cúbrela con papel encerado**, después delinea todo el personaje usando merengue de color negro y la **duya redonda #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.



Una vez marcado el dibujo, vuelve a delinear el dibujo con la **duya #2** y estará listo para rellenarse.



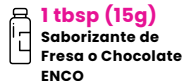
Utiliza la **duya estrella #14** para hacer chopitos y terminar decorando todo el personaje.

# Merengue sabor Fresa y Chocolate



Rinde 1 tazón de 3.5 L

## Ingredientes



### Procedimiento:

- 1. Preparar el turrón:** Batir a velocidad alta el **polvo de merengue** y los **200 ml de agua**, hasta alcanzar el punto de turrón (voltear el tazón y no se cae).
- 2. Prepara el jarabe:** En un sartén **caliente a fuego alto** 400 g de **azúcar** y **150 ml de agua**, esperar a que alcance el hervor alto y dejar **hervir por 2 min.** Te puedes apoyar con un **termómetro** y verificar que alcance **110°C de temperatura.**
- 3. Enciende la batidora a velocidad alta y agrega el jarabe caliente en forma de hilo.** Bate por **3-4 min** o hasta alcanzar la firmeza deseada.

[ver video - fresa](#)

[ver video - chocolate](#)

Da clic al video de tu sabor favorito

# Buttercream Americana



Rendimiento: 1/2 tazón de 3.5 L

## Ingredientes



5 tbsp (50g)

Merengue  
Enco



1 kg  
Azúcar  
glass



2 tbsp (30g)

Esencia  
Vainilla Enco



250 gr  
Manteca  
vegetal



45ml

Agua o  
leche



250 gr  
Mantequilla  
T° ambiente

### Procedimiento:

1. Acremar la **manteca a velocidad media**, agregar la **mantequilla** y batir hasta que no queden grumos. **Las grasas deben estar a T° ambiente.**
2. Agregar en **3 partes el azúcar glass con el polvo de merengue hasta integrar.** Se recomienda tamizar para evitar grumos.
3. Por último, **agregar la esencia, leche/agua** y batir hasta obtener la consistencia deseada.
4. Este betún es muy resistente, se puede mantener a **T° ambiente por tiempos prolongados** o en refrigeración.

### Consejo:

Si deseas una consistencia más suave puedes ajustar el betún agregando un poco más de agua o leche.

Clic para  
ver video



# Royal Icing



Rendimiento: 2 tazas de glaseado

## Ingredientes



**5 tbsp (50g)**  
Merengue  
Enco



**4 Tazas (500g)**  
Azúcar glass  
cernido



**100 ml**  
Agua

### Procedimiento:

1. Batir todos los ingredientes a **velocidad media** hasta **obtener un glaseado de consistencia espesa** (como pasta dental) y de color blanco. **No sobrebatar.**
2. Para ajustar la consistencia del glaseado a **Media o Fluida** agregar un poco más de agua, se recomienda usar atomizador.
3. Pintar el Royal Icing con los colores en gel de tu Enco y decorar las galletas al gusto.

### Consejos:

- Conserva siempre tapado el royal icing con un plástico o con una toalla húmeda para que no se reseque.
- Almacena en refrigeración hasta por 1 mes y deja que llegue a temperatura ambiente antes de volver a batir.
- Agrega jugo de limón natural para darle un toque de sabor.

[Clic para ver video](#)

### NOTA:

El merengue en polvo ya contiene cremor tártaro así que no es necesario añadirlo a la receta.

# Malvaviscos



## Ingredients

### Base de merengue



**3.5 tbsp (35g)**

**Merengue  
Enco**



**100 ml**

**Agua**

### Jarabe



**200 g**

**Azúcar  
Refinada**



**75 ml**

**Agua**



**1 tbsp (15 ml)**

**Jarabe  
de Maíz**

### Base de malvaviscos



**15 g**

**Grenetina**



**60 ml**

**Agua Caliente**



**500 g**

**Azúcar Glass**

## Procedimiento

### 1. Base de merengue:

Colocar en un recipiente el agua y el merengue en polvo, batir hasta punto de turrón.

### 2. Jarabe:

Agregar el azúcar, 75 ml de agua y el jarabe de maíz en una cazuela. Calentar hasta que el jarabe quede transparente, no es necesario que hierva.

### 3.

Volver a batir el merengue mientras agregamos el jarabe en forma de hilo. Cuando puedas hacer picos firmes, está lista.

### 4. Base malvavisco:

Hidratar la grenetina con 60 ml de agua caliente. Agregar la grenetina en la mezcla de merengue y batir un poco para integrar los ingredientes.

### 5.

Espolvorear una bandeja con una cama de azúcar glass y encima formar los bombones. Cubrir los bombones con más azúcar glass ¡Y listo!

[Clic para ver video](#)

# Merenguitos



## Ingredientes



**7 tbsp (70g)**  
Merengue  
Enco



**5 tbsp (200ml)**  
Agua



**400 gr**  
Azúcar  
glass

### Procedimiento:

1. Batir el merengue con el agua a **velocidad alta hasta punto de turrón** (espuma firme volteas el tazón y no se cae).
2. Agregar el **azúcar glass en 3 partes** a velocidad media hasta integrar, aumentar a **velocidad alta** y batir por **3-4 min** hasta que el merengue forme picos firmes.
3. Pintar el merengue con los colores en gel de tu preferencia, colocar en manga y formar los merenguitos sobre una charola con papel encerado.
4. Hornear por **1 hora 10min a 110°C** hasta que estén firmes (si son muy grandes van a requerir más tiempo).
5. Dejar enfriar y **almacenar en un contenedor o bolsa ziploc** para evitar que se hagan chiclosos.

[Clic para ver video](#)

# Crema Resistente



## Ingredientes



**4 tbsp (40g)**  
Merengue  
Enco



**1 Lt**  
Crema para batir  
(láctea o vegetal)

### Procedimiento:

1. Agrega el merengue en polvo a la crema **antes de batir**.
2. Continúa con la preparación de la crema de acuerdo a las **instrucciones del empaque**.
3. ¡Y listo! El merengue ayudará a **estabilizar** y a que tus **decoraciones resistan mejor el calor**.

[Clic para ver video](#)



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  
(+52) 81 8355 8648

¡Sé parte de la #FamiliaEnco!

Síguenos en redes sociales



@encoalimentos  
www.encoalimentos.com