

The logo for ENCO, featuring the word "ENCO" in a bold, blue, sans-serif font with a white outline. The letters are set against a yellow triangle that points upwards. The background of the entire top section is blue with faint, repeating white icons of various baked goods like donuts, cakes, and gingerbread men.

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.



Betún Fresa y chocolate
Pág. 27



Merengue Italiano
Pág. 5



Buttercream Americana
Pág. 29



Royal Icing
Pág. 31



Malvaiscos
Pág. 33



Merenguitos
Pág. 35



Crema Resistente
Pág 37.

Merengue Italiano



Rendimiento: 1 tazón de 3.5 L

Ingredientes



6 a 7 tbsps
(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.



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.

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.



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

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.

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 **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.



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.

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



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!**

Técnicas de Decoración

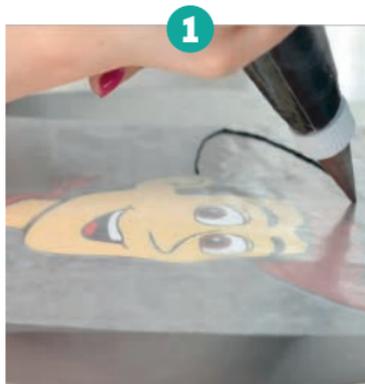
- 1 El merengue se puede **flamear con un soplete de cocina**, usa esta técnica para darle un toque especial a tus pasteles o para el tradicional pay de limón.
- 2 Para hacer flores te recomendamos batir el merengue por un poco **más de tiempo para que quede extra firme**, y de esta forma lograr pétalos 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

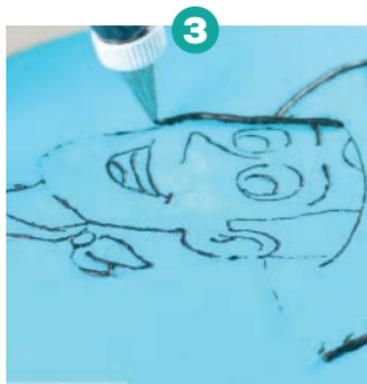
Con esta técnica podrás copiar cualquier dibujo de una forma muy sencilla:



Imprime el dibujo que desees copiar y **cúbrelo 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 decorar todo el personaje.

Merengue sabor Fresa y Chocolate



Rinde 1 tazón de 3.5 L

Ingredientes



7 tbsp (70g)

**Merengue
Enco**



1 tbsp (15g)

**Saborizante de
Fresa o Chocolate
ENCO**



400 gr

**Azúcar blanca
granulada**



200 ml

**Agua
(Turrón)**



150 ml

**Agua
(Jarabe)**

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 calienta 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.**

Fresa



Chocolate



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.

Buttercream Americana



Rendimiento: 1/2 tazón de 3.5 L

Ingredientes



5 tbsp (50g)

**Merengue
Enco**



2 tbsp (30g)

**Esencia
Vainilla Enco**



45ml

**Agua o
leche**



1 kg

**Azúcar
glass**



250 gr

**Manteca
vegetal**



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.
4. Este betún es muy resistente, se puede mantener a T° ambiente por tiempos prolongados o en refrigeración.

Consejos:

2. Agregar en 3 partes el azúcar glass con el polvo de merengue hasta integrar. Se recomienda tamizar para evitar grumos.
- Si deseas una consistencia más suave puedes ajustar el betún agregando un poco más de agua o leche.

Por último, agregar la esencia, leche/agua y batir hasta obtener la consistencia deseada.



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.

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 sobrebatir.
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 preferencia 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.



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.

NOTA:

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

Malvaviscos



Ingredientes

Base de merengue



3.5 tbsp (35g)

**Merengue
Enco**



100ml
Agua

Jarabe



200 gr

**Azúcar
glass**



75ml
Agua
1 tbsp (15 ml)

**Jarabe de
maíz**

Base de malvavisco



15 gr

Grenetina



60ml
Agua caliente

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.

Volver a batir el merengue **3.** 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!



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.

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).

Dejar enfriar y almacenar en un contenedor o bolsa ziploc para evitar que se hagan chiclosos.
- 5.



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.

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 acuerdo a las instrucciones del empaque.
3. ¡Y listo! El merengue ayudará a estabilizar y a que tus decoraciones resistan mejor el calor.



Escanea con tu celular y ve el video paso a paso.



ENCO Alimentos.

Parque Industrial Bosques del Sur, Av. del Altillio 119-220
Col. Villa de San Miguel, Guadalupe, NL, México, CP 67110.

¡Contáctanos!

ventas@encoalimentos.com

Tel. +52 (81) 8354 4504

¡Sé parte de la familia ENCO!

