



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

MERVEILLEUX IN EEN NIEUW JASJE

CREATIE VAN PATRICK AUBRION
CHOCOLATIER / PATISSIER BELGIË
± 30 PCS

MERINGUE

Ingrediënten	Bereiding
350g eiwit 350g kristalsuiker	Samen stevig opkloppen.
350g bloedsuiker	Zeven en erdoorheen spatelen.

Spuit bollen van ø5cm op een plaat en bak af op 110°C gedurende 50 min.

ROOMVULLING

Ingrediënten	Bereiding
1000g room 35% vg 25g kristalsuiker	Samen stevig opkloppen.

OPBOUW EN AFWERKING

Spuit de opgeklopte room tussen twee meringue schelpen en vries ze in. Maskeer de merveilleux met **CALLEBAUT® CHOCOLADE CREMA** na je keuze en rol ze door de bijpassende Mona Lisa® decoratie.



CHOCOLADE CREMA'S IN 5 KLEUREN EN 6 SMAKEN



- ✓ SUPERIEURE SMAAK - RIJK AAN CHOCOLADE
- ✓ ROMIG OP KAMERTEMPERatuur
- ✓ GEMAAKT VAN 100% NATUURLIJKE INGREDIENTEN
- ✓ GEBRUIKSKLAAR. KLAAR VOOR JOUW MAGIE!