



RECETARIO DE **MERENGUE ENCO**

¡TU ALIADO DE CONFIANZA!



¿QUÉ ES EL MERENGUE EN POLVO?

El **Merengue en Polvo ENCO** está formulado a base de claras de huevo en polvo, cremor tártaro y estabilizantes, ofreciendo una alternativa segura y pasteurizada a las claras frescas.

Es ideal para preparar merengue italiano (nuestra receta tradicional), glaseado para galletas y para estabilizar coberturas como buttercream y cremas.

Su versatilidad lo convierte en un gran aliado en pastelería y repostería.



1

EL MERENGUE #1 DE MÉXICO

[Da clic aquí para ver el video.](#)

Hemos renovado la presentación del merengue en polvo, manteniendo la misma receta de calidad superior y los mejores ingredientes.

- Mayor estabilidad y rendimiento
- Tiempo de batido más corto
- Delicioso sabor vainilla
- No requiere refrigeración
- Cobertura resistente a altas temperaturas
- Práctico y versátil

2



USOS Y APLICACIONES

El **Merengue en Polvo ENCO** tiene una gran variedad de usos. Aquí te compartimos algunas recetas increíbles para que aproveches al máximo nuestro producto.



Buttercream Americana
Pág. 5



Royal Icing
Pág. 7



Merenguitos
Pág. 9



Crema Resistente
Pág. 11



Merengue Italiano
Pág. 13



Betún Fresa y Chocolate
Pág. 35

BUTTERCREAM AMERICANA



RENDIMIENTO: 1/2 tazón de 3.5 L

INGREDIENTES



5 cdas (50g)

Merengue ENCO



2 cdas (30g)

Esencia Vainilla ENCO



45ml

Agua o leche



1 kg

Azúcar glass



250 gr

Manteca vegetal



250 gr

Mantequilla T° ambiente

PROCEDIMIENTO:

1. Acrema la manteca a velocidad media, agrega la mantequilla y bate hasta que no queden grumos. Las grasas deben estar a T° ambiente.
2. Tamiza el azúcar glass y merengue en polvo. Después combina con la mezcla de manteca en tres partes.
3. Por último, incorpora la leche/agua y la esencia y bate hasta obtener una consistencia cremosa.

#ENCOTIPS:

- Este betún es muy resistente, se puede mantener a T° ambiente por tiempos prolongados o en refrigeración.
- Si deseas una consistencia más suave, puedes ajustar el betún agregando un poco más de agua o leche.

[Da clic para ver el video y el paso a paso](#)

ROYAL ICING



RENDIMIENTO: 2 tazas de glaseado

INGREDIENTES



5 cdas (50g)
Merengue
ENCO



4 Tazas
(500g)
Azúcar glass
cernida



100 ml
Agua

PROCEDIMIENTO:

1. Bate todos los ingredientes a velocidad media hasta obtener un glaseado de consistencia espesa y color blanco (similar a la pasta dental). No sobrebatir.
2. Para ajustar la consistencia del glaseado a Media o Fluida, agrega un poco más de agua. Se recomienda usar atomizador para este paso.
3. Pinta el Royal Icing con los colores en gel ENCO de tu preferencia y decora las galletas al gusto.

#ENCOTIPS:

- Conserva el Royal Icing tapado con plástico o una toalla húmeda para evitar que se reseque.
- Puedes refrigerarlo hasta por 1 mes. Cuando quieras usarlo, asegúrate de que esté a temperatura ambiente antes de volver a batir.

Da clic para ver el video y el paso a paso

MERENGUITOS



RENDIMIENTO: 50 piezas aprox.

INGREDIENTES



7 cdas (70g)
Merengue
ENCO



200ml
Agua



400 gr
Azúcar
glass

PROCEDIMIENTO:

1. Prepara el Punto de Turrón: Bate el polvo de merengue ENCO con 200 ml de agua a alta velocidad hasta que al voltear el tazón, la mezcla no se caiga.
2. A velocidad media, agrega el azúcar glass en tres partes hasta integrar; luego aumenta a velocidad alta y bate por 3-4 minutos hasta que el merengue forme picos firmes.
3. A continuación, pinta el merengue con los colores en gel ENCO de tu preferencia. Coloca en una manga pastelera y forma los merenguitos sobre una charola con papel encerado.
4. Hornea durante 1 hora y 10 minutos a 110°C, o hasta que los merenguitos estén firmes. Si son muy grandes, pueden requerir más tiempo de cocción.
5. Una vez horneados, deja enfriar y almacena en un contenedor hermético o bolsa de plástico para evitar que se vuelvan chiclosos.

Da clic para ver el video y el paso a paso

CREMA RESISTENTE



RENDIMIENTO: 1/2 tazón de 3.5 L

INGREDIENTES



4 cdas (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.

Da clic para ver el video y el paso a paso

MERENGUE ITALIANO



RENDIMIENTO: 1 tazón de 3.5 L

INGREDIENTES



PROCEDIMIENTO

1. Prepara el Punto de Turrón:

Bate el polvo de merengue ENCO con 200 ml de agua a alta velocidad hasta que al voltear el tazón, la mezcla no caiga.

2. Prepara el Jarabe:

Calienta 400 g de azúcar y 150 ml de agua en una olla a fuego alto. Deja hervir durante 2 minutos o hasta que alcance los 110°C.

3. Con la batidora a alta

velocidad, agrega el jarabe caliente en forma de hilo. Bate durante 3-4 minutos o hasta obtener la firmeza deseada.

#ENCOTIPS:

- Mantén el merengue bien tapado para evitar que se reseque o se haga chicloso.
- Utiliza una batidora profesional para obtener una mayor firmeza.
- Aplica el merengue en las primeras 24 hrs de preparado.
- Para darle un toque elegante, flamea con un soplete.

Da clic para ver el video y el paso a paso

PREPARACIÓN DE MERENGUE ITALIANO PUNTO DE TURRÓN



Agrega de **7 cdas (70 g) de Merengue en Polvo ENCO** a un tazón. La receta puede ajustarse para preparar únicamente la mitad.



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

NOTA:

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

PREPARACIÓN DE MERENGUE ITALIANO PUNTO DE TURRÓN



Con el batidor 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:

Se recomienda confirmar el peso con una báscula, no con cucharas medidoras.

PREPARACIÓN DE MERENGUE ITALIANO

PUNTO DE TURRÓN



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



En este punto, apague la batidora y verifique el punto de turrón.



Si al voltear el tazón la mezcla se cae, significa que necesita más tiempo de batido.



Si la mezcla no se cae, el turrón ya está listo para agregar el jarabe.

NOTA:

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

MÉTODO DE PREPARACIÓN JARABE



Agrega **400g (1 ¾ tazas)** de azúcar blanca refinada en una olla.



Vierte **150 ml** de agua, mezcla con una cuchara y coloca a fuego alto.

NOTA:

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

MÉTODO DE PREPARACIÓN JARABE



Hierve 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 a la temperatura adecuada para evitar que se vuelva chicloso.



Enciende la batidora a máxima velocidad y agrega el jarabe caliente en forma de hilo.

MÉTODO DE PREPARACIÓN MERENGUE FINAL



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



El tiempo de batido dependerá de la potencia y el tipo de batidora que utilices. Observa la aparición de bolitas o pliegues en el merengue, ya que son **indicadores de firmeza**.

NOTA:

El sabor real del merengue lo puedes apreciar 1 hora después de preparado, sin embargo también puedes cambiarlo agregando unas gotas de jugo de limón, para darle un toque de sabor cítrico.

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 puede usar de inmediato. No es necesario esperar a que se enfríe para comenzar a decorar.

NOTA:

El merengue se puede preparar en consistencia suave para alisar pasteles, o bien, se puede batir más tiempo para lograr una consistencia firme, ideal para decorar a detalle o crear flores.

LA IMPORTANCIA DE LA BATIDORA

El tipo de batidora que utilices para preparar el merengue determina el tiempo necesario para que esté listo. La batidora que uses, ya sea manual o profesional, debe tener una potencia mínima de 275 watts.

- **Batidora Profesional (1):** La más recomendable, ya que cuenta con mayor potencia y un batidor de globo grande (2). Ideal para estabilizar el merengue y alcanzar un rendimiento de 3.5L.
- **Batidora Manual (3):** Suele tener menos potencia que las batidoras profesionales. Sus dos aditamentos de aspa abierta hacen que el merengue tome hasta el doble de tiempo en estar listo y el rendimiento sea menor. Para mejores resultados, usa un tazón no muy ancho y bate con movimientos circulares.
- **Batidora de Pedestal (4):** Similar a la batidora manual, pero con la ventaja de ser fija. Recomendable cuando no se desea invertir en una batidora profesional.



ERRORES MÁS COMUNES

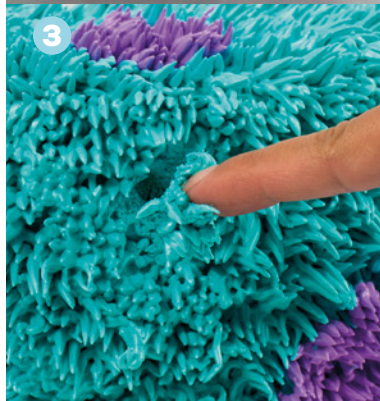
- 1 Me quedó poroso o con burbujas (1):** El merengue debe tener un acabado liso y terso. Si presenta una textura porosa, lo más probable es que se haya sobreatado del el punto de turrón, lo que alteró su consistencia.
- 2 Me quedó chicloso:** El merengue puede volverse chicloso si el jarabe se hierve en exceso y se agrega de manera muy espesa. Además, la exposición prolongada del merengue a un ambiente húmedo también puede provocar esta textura. Se recomienda mantenerlo cubierto.
- 3 Me quedó muy aguado, no está firme (3):** Este es el error más común, causado principalmente por la falta de batido o potencia cuando se usa una batidora manual. También puede ser debido a un jarabe que no se hirvió lo suficiente, o por agregar menos polvo del indicado.
- 4 No levanta o tiene bajo rendimiento (4):** El merengue es muy delicado con la grasa. Si hay restos de suciedad en el tazón o en el batidor, es probable que no levante correctamente. Además, la adición de saborizantes con aceite puede afectar su rendimiento.

Da clic para ver el video y el paso a paso

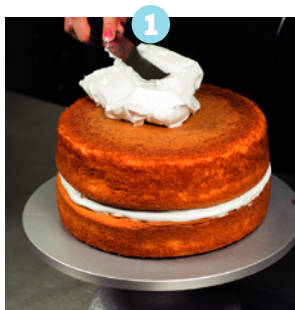


MANEJO DEL MERENGUE

- 1 El merengue italiano preparado **no necesita refrigeración y puede resistir temperaturas de hasta 40°C**. De hecho, 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.
- 2 Es recomendable **decorar con el merengue de inmediato** o dentro de las primeras 24 horas después de prepararlo, ya que puede **perder consistencia o liberar jarabe** con el tiempo (especialmente si se preparó con una batidora manual). Una vez aplicado al pastel, las decoraciones se mantienen intactas.
- 3 Recuerda cubrir los pasteles decorados con un domo para **evitar que el merengue se vuelva chicloso o se endurezca**. Al hacerlo, el merengue se mantendrá cremoso durante varios días. Sin esta protección, el merengue puede endurecerse o volverse chicloso en un solo día, dependiendo del clima (seco o húmedo).
- 4 Si te sobra merengue, puedes usarlo para hacer **merenguitos** (ver receta más adelante) o mezclarlo con una preparación nueva al día siguiente para evitar desperdicios.



TÉCNICA DE ALISADO CON MERENGUE



Cubre la parte superior del pastel y permite que el betún salga ligeramente por los bordes. Luego, agrega una capa generosa de merengue en los laterales y embetuna de derecha a izquierda para lograr un acabado uniforme.

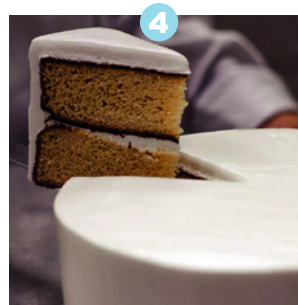


Alisa suavemente los laterales del pastel; puedes ayudarte con un alisador o una espátula. Termina de alisar la parte superior del merengue, trabajando desde afuera hacia adentro.

CONSEJOS PARA OBTENER UN ALISADO PERFECTO



Para facilitar el alisado, rocía el merengue con un **poco de agua** con ayuda de un atomizador.



Finaliza el pastel con un borde sencillo en la base y estará listo para disfrutar.

[Da clic para ver el video y el paso a paso](#)

TÉCNICAS DE DECORACIÓN

- 1 Flameado:** El merengue ENCO puede ser **flameado con un soplete de cocina** para darle un toque especial a los pasteles o al tradicional pay de limón.
- 2 Pasteles Infantiles:** Para un efecto más llamativo, recomendamos cambiar la técnica de estrella por el alisado: crea figuras con volumen y dales un ligero alisado con la espátula.
- 3 Soporte para Figuras de Fondant:** El merengue es lo suficientemente resistente para sostener **figuras de fondant sobre los pasteles** (ver foto). Simplemente presiona la decoración en el betún para asegurarla.
- 4 Creación de Flores:** Para hacer flores, recomendamos batir el merengue por un poco **más de tiempo para que tome una textura extra firme** y logres pétalos bien definidos. **Descarga el Manual de Flores ENCO** para obtener más consejos.

NOTA:

Recuerda que puedes usar los colores en Gel ENCO para pintar coberturas de merengue. Gracias a su maravillosa textura en gel, no afectarán la consistencia.

Da clic para ver el video y el paso a paso



CALCADO DE DIBUJO



Imprime el dibujo que desees copiar y **cúbrelo con papel encerado**. Luego, utiliza merengue de color negro y una duya redonda #2 para delinear todo el personaje.



Coloca el dibujo con cuidado **sobre el pastel y presiona ligeramente** sobre todo el delineado para transferirlo. Hazlo con lentitud para evitar que el betún se adhiera al papel y arruine el alisado.



Una vez que hayas marcado el dibujo, repasa nuevamente el contorno con la **duya #2** y estará listo para ser relleno.



Utiliza la **duya estrella #14** para hacer el dujado y decorar todo el personaje.

MERENGUE SABOR FRESA Y CHOCOLATE



RENDIMIENTO: 1 tazón de 3.5 L

INGREDIENTES



7 cdas (70g)

Merengue
ENCO



1 cdas (15g)

Saborizante de
Fresa o Chocolate
ENCO



400 gr

Azúcar blanca
granulada



200 ml

Agua
(Turrón)



150 ml

Agua
(Jarabe)

PROCEDIMIENTO:

1. Prepara el Punto de Turrón:

Bate el polvo de merengue ENCO con 200 ml de agua a velocidad alta hasta que al voltear el tazón, la mezcla no se caiga.

2. Agrega 1 cda de sabor de merengue Fresa o Chocolate ENCO y bate a velocidad media hasta que esté bien incorporado

3. Prepara el Jarabe:

Calienta 400 g de azúcar y 150 ml de agua en una olla fuego alto. Deja hervir durante 2 minutos o hasta que alcance los 110°C.

4. Enciende la batidora a velocidad alta y vierte el jarabe caliente en forma de hilo. Bate durante 3-4 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.

Da clic para ver el video y el paso a paso



**CALIDAD ÚNICA,
INSPIRACIÓN DIARIA**