



Recette de coques avec meringue française et "tant pour tant"

Poids de vos blancs d'œufs	Poudre d'amande	Sucre glace	Sucre semoule pour la meringue
30 gr	42 gr	42 gr	13 gr
35 gr	49 gr	49 gr	15 gr
40 gr	56 gr	56 gr	17 gr
45 gr	63 gr	63 gr	19 gr
50 gr	70 gr	70 gr	21 gr
55 gr	77 gr	77 gr	23 gr
60 gr	84 gr	84 gr	25 gr
65 gr	91 gr	91 gr	27 gr
70 gr	98 gr	98 gr	29 gr
75 gr	105 gr	105 gr	31 gr
80 gr	112 gr	112 gr	33 gr
85 gr	119 gr	119 gr	35 gr
90 gr	126 gr	126 gr	38 gr
95 gr	133 gr	133 gr	40 gr
100 gr	140 gr	140 gr	42 gr
105 gr	147 gr	147 gr	44 gr
110 gr	154 gr	154 gr	46 gr
115 gr	161 gr	161 gr	48 gr
120 gr	168 gr	168 gr	50 gr
125 gr	175 gr	175 gr	52 gr
130 gr	182 gr	182 gr	54 gr
135 gr	189 gr	189 gr	56 gr

Poids de vos blancs d'œufs	Poudre d'amande	Sucre glace	Sucre semoule pour la meringue
140 gr	196 gr	196 gr	58 gr
145 gr	203 gr	203 gr	60 gr
150 gr	210 gr	210 gr	63 gr
155 gr	217 gr	217 gr	65 gr
160 gr	224 gr	224 gr	67 gr
165 gr	231 gr	231 gr	69 gr
170 gr	238 gr	238 gr	71 gr
175 gr	245 gr	245 gr	73 gr
180 gr	252 gr	252 gr	75 gr
185 gr	259 gr	259 gr	77 gr
190 gr	266 gr	266 gr	79 gr
195 gr	273 gr	273 gr	81 gr
200 gr	280 gr	280 gr	83 gr
205 gr	287 gr	287 gr	85 gr
210 gr	294 gr	294 gr	88 gr
215 gr	301 gr	301 gr	90 gr
220 gr	308 gr	308 gr	92 gr
225 gr	315 gr	315 gr	94 gr
230 gr	322 gr	322 gr	96 gr
235 gr	329 gr	329 gr	98 gr
240 gr	336 gr	336 gr	100 gr
245 gr	343 gr	343 gr	102 gr
250 gr	375 gr	375 gr	104 gr

Mode d'emploi

Pesez vos blancs d'œuf. puis, trouvez les proportions de sucre et de poudre d'amande nécessaires