

MERINGUE



- Il existe trois sortes de meringues :
 - o Française : blanc d'œuf monté et serré uniquement avec du sucre
 - o Suisse : blanc d'œuf serré avec du sucre sur bain-marie tiède
 - o Italienne : blanc d'œuf monté sur lequel on verse un sirop de sucre cuit à 121° (petit boulé)
- Les blancs montent mieux s'ils sont restés quelques jours au réfrigérateur puis amenés à température ambiante avant utilisation. Ils peuvent aussi être congelés en attendant de les utiliser.
- Pour faire tenir une chantilly, on peut y incorporer un reste de meringage (250g maxi de meringage pour 1L de crème)

Meringues : 60 à 70 g de sucre en poudre par blancs
(1œuf moyen = 50 gr soit blanc =30 gr Jaune = 20 gr)

Préparation des Meringues à la française:

- Mettre les blancs à monter dans le robot équipé du fouet (petite vitesse au début). Laisser fouetter longuement à vitesse maximum.
- Ajouter le sucre en pluie lorsque les blancs sont bien fermes en 2 ou 3 fois
- Verser la préparation dans une poche à douilles et former les meringues sur une silpat® posée sur la plaque aluminium perforée
- Cuire au four préchauffé (90°C) pendant 60 à 90 min
- Laisser refroidir dans le four fermé ou sur une grille.

