

MERINGUE ITALIENNE

A la différence des autres meringues, celle-ci ne cuit pas au four et s'emploie pour décorer les gâteaux, meringuer des tartes, réaliser des omelettes norvégiennes.

Dans le cas d'un nappage, faire colorer la meringue dans le four très chaud (*ne pas utiliser le grill et surveiller attentivement*)



Exemple pour meringuer une tarte de 6 personnes.

Ingrédients blancs en neige

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Ingrédients sirop

250grs de sucre
1 dl d'eau.

Monter les blancs en neige très ferme avec le sel.

PREPARATION DU SIROP

Verser le sucre et l'eau dans une casserole et faire fondre doucement puis continuer la cuisson à feu vif. Préparer un bol d'eau froide et de glaçons. Lorsque le sirop épaissi, plonger une goutte de celui ci dans le bol. Prendre cette goutte, elle doit former une boule malléable entre les doigts. Ce sirop est prêt à être versé sur les blancs

En continuant de fouetter verser le sirop chaud en petit filet, la mousse raffermi et se satine.

Continuer de battre jusqu'à refroidissement.

La meringue ne durcit pas comme une meringue traditionnelle. Cependant, une pellicule se forme, lui permettant d'être manipulée, mais le coeur reste bien moelleux.