

LES MERINGUES

Remarques

Le poids du sucre correspond au double du poids de blancs d'œufs (**sucre = blancs x 2**)
En diminuant le poids de sucre, la meringue est plus légère mais elle se décompose plus rapidement et la cuisson au four devient impossible (elle ne sèche pas).

Utiliser des blancs bien clarifiés (pas de présence de jaunes) et des matériels très propres

Meringue française (ou ordinaire)	Meringue italienne	Meringue suisse
Blancs d'œufs 250g Sucre semoule 300g Sucre glace tamisé 200g	250g de blancs d'œufs 500g de sucre 150g d'eau } cuire à 120°C	250g de blancs d'œufs 400g de sucre 100g de sucre glace tamisé
RÉALISATIONS		
1. tamiser le sucre glace 2. monter les blancs en neige pas trop fermes 3. serrer en incorporant le sucre semoule petit à petit 4. Incorporer progressivement le sucre glace à la spatule	1. cuire le sucre avec l'eau 2. dès que le sucre atteint 110°C, monter doucement les blancs d'œufs 3. à 120°C, verser doucement le sucre cuit sur les blancs montés tout en remuant 4. fouetter jusqu'à refroidissement	1. préparer un bain-marie 2. mélanger les blancs et les sucres 3. monter la meringue au bain-marie comme une génoise 4. lorsque la meringue atteint 50°C environ, finir de monter hors du feu jusqu'à refroidissement Autre méthode Chauffer 500g de sucre semoule au four Verser sur les blancs et fouetter jusqu'à refroidissement
CUISSONS		
90°C / 120°C maxi 1h30 à 2 heures	80°C / 100°C maxi 2 heures	80°C / 90°C 2 heures
CARACTERISTIQUES		
- Meringue souple et molle - Très aérée, fondante et friable une fois cuite	- Meringue assez ferme, bonne tenue pour le décor à la poche. - Assez compacte une fois cuite	- Meringue très ferme, moins volumineuse que les 2 autres - Très compacte et résistante une fois cuite
UTILISATIONS		
- coques de vacherins - fonds de vacherins - meringue chantilly - grosses meringues - meringue pour entremets	- fonds de vacherins - coques de meringue - décors de Noël - mousse de fruits - crème au beurre - tarte au citron - omelette norvégienne - masquer des entremets	- décors de Noël (champignons, bonhomme de neige,) - masquer des entremets - décors à la poche
ADDITIFS		
Il est conseillé d'ajouter une pincée de crème de tarte dans les blancs d'œufs <u>surtout si la meringue est peu sucrée</u> : Effets : - les blancs d'œufs sont un peu plus longs à monter -Les blancs d'œufs ont une meilleure tenue une fois montés, ils se décomposent beaucoup moins vite (effet de grainage retardé) Lors de l'utilisation d'ovoproduits, il est recommandé d'ajouter un peu de blancs d'œufs déshydratés pour renforcer les blancs d'œufs en ovoproduits qui supportent mal un ajout important de sucre.		