



Meringue Suisse



Ses origines sont en provenance de suisse de Meiringen ,créé par le pâtissier Gasparini.

Sa technique particulière sera alors reprise par la suite en France et en Italie.

Elle est souvent utilisée pour la préparation des décorations , comme les petits champignons décorant nos bûches de Noël .

Mais aussi en individuelle pochées et cuites, Pavlova , pour les entremets à base de meringue ,crème au beurre ,etc...

Version donnée pour une exécution manuel pour le bain-marie et robot pour le montage.

Ingrédients :

100 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)

100 gr de sucre semoule

100 gr de sucre impalpable

Un thermomètre ! (à sonde ou par laser)

Préparation :

Préchauffez votre four à 90 °C.

Préparer un bain marie , l'eau doit être frémissante , et ne pas toucher votre bol .

Mettre les blancs et le sucre semoule dans le bol (perso le bol de mon robot est en inox donc je mets celui-ci au bain-marie).

Placer le bol sur votre bain marie et monter les blancs à une température de 50°, il faut incorporer le maximum d'air.

Une fois à température , retirer du bain-marie et continuer à fouetter pour refroidir le mélange et l'épaissir .

Le mélange sera dense .

Incorporer ensuite le sucre impalpable tamisé à la spatule, (lèche plat , Maryse)

Pocher sur une plaque recouverte d'un papier cuisson .

Cuire durant 2 h minimum, et penser à ouvrir de temps en temps votre four pour laisser s'échapper la vapeur .

En fin de cuisson la meringue doit être très légère et cassante si ce n'est pas le cas poursuivez encore un moment la cuisson.

Conseil et info:

L'eau du bain-marie ne doit jamais bouillir , ni toucher votre plat quel que soit la préparation que vous effectuez au bain marie !

Pour pocher vos meringues vous pouvez utiliser une douille unie ou cannelée.

Impératif pour la meringue d'utiliser des œufs à température ambiante et dit vieillissant !

Pour schématiser séparer (clarifier) œufs , au minimum la veille . Ceci facilite la montée des blancs.

Les blancs se congèlent aussi très bien.

Conservation des meringues à l'abri de l'humidité !!