



---

## *Meringue Italienne*

---



*Vous l'aurez deviné ses origines sont sans surprise  
créée par le pâtissier Gasparini, pâtissier suisse d'origine Italienne.*

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

*Elle est utilisée pour la préparation des tartes au citron , des macarons ,de la crème  
Chiboust.*

*Mais aussi pour les entremets à base de meringue , les guimauves ,l'omelette Norvégienne  
,etc...*

*Version donnée pour une exécution manuel pour la cuisson du sucre et robot pour le  
montage.*

*Version donnée pour robot.*

### *Ingrédients :*

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

*250 gr de sucre semoule*

*80 gr d'eau*

*Un thermomètre à sucre ou sonde !*

### *Préparation :*

*Préparer une casserole avec le sucre et l'eau .*

*Mettre les blancs dans le bol avec le fouet .*

*Commencer la cuisson du sucre , le thermomètre ne doit pas toucher le fond , ni les parois  
de votre casserole , pour ne pas fausser la température indiquée.*

---

*Pour ceux qui ont un thermomètre à sonde et qui cuisent sur induction ceci est encore plus  
vrai !*

*La technique de l'induction et votre sonde ne sont pas les meilleurs amis.*

*L'astuce consistera à mettre une pince sur le bord de votre casserole pour que votre sonde  
flotte au milieu de la casserole en quelque sorte*

*Le thermomètre laser , vous donnera la température de surface , de la vapeur dégagée et non de l'intérieur de la préparation.*

*Le thermomètre à sucre étant lui gainé , il ne touchera absolument rien.*

---

*Monter la température de votre sucre à 121° , penser à surveiller l'avancée de la température.*

*A partir de 110° lancer le montage de vos blancs en neige au robot à vitesse moyenne pour une texture mousseuse.*

*A 119° , retirer votre sucre du feu ( rassurez-vous il atteindra les 121°) et laisser débuller.*

*Verser en filet votre sucre sur vos blancs montés tout en laissant votre robot tourner .*

*Attention on diminue la vitesse du robot pour éviter toutes projections de sucre , on est délicat et attentif !*

*Fouetter pour refroidir totalement( euh je n'ai pas dit à 0° bien sûr) .*

*Le mélange sera dense et formera un bec d'oiseau au bout du fouet .*

*Utilisé suivant votre choix de recette finale.*

#### *Conseil et info:*

*Texture mousseuse pour les blancs , au-delà , ils seront trop denses et l'incorporation du sirop de sucre aura pour effet de faire grainer le mélange.*

*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 !!*