

Travaux pratique de Pâtisserie

Meringues



Matières premières	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées Ou à la corne en ajoutant des amandes effilées Cuire environ 1h à 100°C
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Italienne :</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur

