

La meringue italienne



Personnes :

-



Préparation :

25 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 118-121°C
Temps : 10 min.

Matériel spécifique

- Thermomètre de cuisson

Liste des préparations

- ✓ Sirop
- ✓ Blancs en neige
- ✓ Meringue italienne



Les étapes

- ∞ **Préparation des ingrédients**
- ∞ **Réalisation du sirop**
- ∞ **Monter les blancs**
- ∞ **Incorporer le sucre aux blancs**
- ∞ **Continuer à monter les blancs 10-15 min.**

Ingrédients

- 160 + 20 g de sucre en poudre
- 44 g d'eau
- 17 g de cassonade
- 100 g de blanc d'œuf (x3-4) (tempéré)

La meringue italienne

- o Préparer 100 g de blancs d'œufs tempérés dans le bol du robot pâtissier.
- o Cuire dans une casserole (sur feu moyen) :
 - 160 g de sucre en poudre
 - 44 g d'eau.
- o Il faut atteindre la température de 116-118°C.
- o En parallèle et lorsque la température atteint 100°C, monter les œufs en neige à l'aide de votre robot pâtissier (monter la vitesse au fur et à mesure).
- o Ajouter petit à petit le sucre (mélange de 20 g de blanc et 17 g de roux).
- o Lorsque le sucre atteint 116-118°C, retirer la casserole du feu et attendre quelques secondes que le sucre ne bulle plus. (c'est juste par sécurité, pour réduire les risques de projections)
- o Le verser à petite vitesse sur les blancs d'œufs en neige ferme, puis battre à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement (10-15 min).
- o La meringue est prête lorsqu'elle devient satinée et qu'elle forme un beau « bec d'oiseau ».



Notes

❖ Pour une tarte au citron :

Remplacer les 44 g d'eau par 22 g d'eau + 22 g de jus de citron.

Cela donnera un goût subtil de citron à votre meringue.

❖ Pourquoi du sucre cassonade ?

Le sucre de cassonade réduira les risques que la meringue ne « graine ». (devienne granuleuse)