

Merengue suizo

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Glaseados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

25 gr	Maicena — para pavlova
0	
500 gr	Claras de huevo
1 kg	Azúcar
5 gr	Cremor tártaro
1 gr	Acido cítrico

ELABORACIÓN

Mezcla inicial

En un bol de microondas mezcla claras + azúcar + cremor tártaro + ácido.

Remueve con varilla hasta integrar.

Calentar al microondas

Calienta en intervalos de 10–15 seg a 600 W, removiendo cada vez.

Debe llegar a 60–65 °C (caliente al tacto, sin que las claras cuajen).

Comprueba entre los dedos que el azúcar esté completamente disuelto (sin granitos).

Montado en KitchenAid

Pasa la mezcla al bol metálico de la KitchenAid.

Bate a velocidad 4–5 (media) durante 2–3 min, hasta que espume.

Sube a 8–9 (alta) y bate 8–10 min hasta que el merengue esté brillante, firme y forme picos duros.

Incorporar la maicena

Tamiza la maicena sobre el merengue.

Mezcla suavemente a velocidad mínima (1) solo lo justo para integrarla.