

Merengue francés

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

INGREDIENTES

0	
6	Claras de huevo
240 gr	Azúcar
240 gr	Azúcar glass
1 cucharadita/s Para Cardinal	Maicena — opcional
gr	Cremor tártaro — borrar
500 gr	Claras de huevo
700 gr	Azúcar — fino o triturado thermomix (750 sin azúcar invertido)
30 gr	Azúcar invertido
10 gr	Maicena — tamizada
	Sal — 1 pizca

ELABORACIÓN

El merengue francés u ordinario, se prepara en frío para luego secarlo en horno muy suave. Debe quedar crocante y seco, sin coloración. La cantidad de azúcar siempre debe ser el doble que la de las claras.

Comenzar a batir las claras a baja velocidad con una pequeña cantidad del azúcar. Cuando comienza a espumar, aumentar la velocidad y agregar en dos o tres veces el azúcar restante. Tamizar el azúcar impalpable con el almidón de maíz. Sin batir incorporar el azúcar impalpable con espátula, mezclando con movimientos envolventes y rápidos para no bajar el batido.

Colocar en manga y formar las figuras deseadas sobre silpat o placa empapelada y enmantecada.

Secar los merengues en horno a 90°-120° de 60a 120minutos, según el tamaño.

Comentario de Gran Canaria

Si quieres un merengue francés mucho mas consistente pon el azúcar desde el principio, de esta forma quedan las claras muchísimo mas duras, y otro pequeño comentario, yo siempre calculo para 1 clara aproximadamente, 40 gr. de clara, 50 gr. de azúcar.

Para Cardinal con KitchenAid

Coloca claras frías + pizca de sal en el bol de KitchenAid.

Bate a velocidad 4–5 hasta formar espuma ligera.

Añade azúcar poco a poco, cucharada a cucharada, mientras sigues batiendo.

Añade azúcar invertido casi al final del batido (opcional).

Cuando esté muy firme y brillante, incorpora maicena tamizada con movimientos envolventes.

Coloca en manga pastelera con boquilla lisa de 1,2 cm.

Consejos Kitchenaid

Velocidad: 6–8 al principio para espumar, luego 8–9 al añadir azúcar.

Evita sobrebatar; cuando el merengue forma picos firmes y brillantes, ya está listo.

Asegúrate de que el bol y el batidor estén totalmente limpios y secos, sin grasa.

MAVILLUM