

Merengue italiano (Tarta albaricoque)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ari

INGREDIENTES

0	
180 gr	Azúcar — (RO 360 gr.)
40 ml	Agua — (RO 80 ml.)
15 gr	Glucosa — (RO 30 gr.)
3	Claras de huevo — (RO 6)

ELABORACIÓN

Receta de Michel RouxPreparar un almíbar con al agua, el azúcar y la glucosa a 121°. Cuando alcance los 110° comenzar a batir las claras con un batidor eléctrico. Cuando estén bien firmes y el almíbar haya llegado a su temperatura (121°), bajar la velocidad de batido al mínimo y añadir el almíbar al hilo. Seguir batiendo hasta que se enfríe, unos 30°. Este merengue se conserva varios días en el frigorífico en un bote hermético.