

Merengue italiano para hornear

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
200 gr Agua - mineral
1 kg Azúcar
500 ml Claras de huevo
Cremor tártaro
Vainilla - (esencia)

ELABORACIÓN

En Chefuri.com aparece esta receta. Esta es una receta de merengue italiano que resiste las altas temperaturas del horneado sin bajar su volumen. Es el cremor tártaro el que mantiene firme el merengue. Entrando en la elaboración del merengue, empezaremos realizando un almíbar a punto de bola floja. Utilizaremos las 3/4 partes del total del azúcar que indique la receta y le añadiremos el agua mineral. Llevaremos este almíbar a punto de bola floja, es decir cortaremos la cocción cuando este jarabe adquiera una temperatura comprendida entre los 117 y los 123 grados. En una batidora pondremos a montar las claras de huevo a una velocidad no extremadamente rápida. Cuando las claras estén a medio montar les añadiremos poco a poco el almíbar. Seguiremos montando y añadiremos a esta mezcla el resto de los ingredientes, el resto del azúcar, la esencia de vainilla y el cremor tártaro. En este punto podremos acelerar la emulsión de las claras, puesto que solamente deberemos terminar de montarlas. Llegado al punto álgido de las claras, detendremos la batidora. El merengue resultante de este proceso lo enfriaremos cambiándolo de recipiente y guardándolo en una cubeta de otra batidora o en un perol de pastelería o similar. Este merengue estará preparado para ser horneado. Podemos hornearlos solos, o bien se pueden hornear junto con un bizcocho ya cocido. La temperatura idónea son los 180 grados si horneamos junto con un bizcocho, mientras que si los cocemos solos, la temperatura será de 210 grados. El horno a utilizar no será nunca un horno ventilado, puesto que volcaría los merengues y los resecharía demasiado en su corteza superior. Otra forma muy apropiada de cocer estos merengues es utilizar un soplete. Con este soplete y con una suaves pasadas, coceremos el exterior del merengue dándole un brillo que no se adquiere horneándolo.