

Merengue italiano (Tarta albaricoque)

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

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 Roux Preparar 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.