

MERINGA ITALIANA

La meringa all'italiana (detta anche meringa cotta), rispetto alla *meringa francese*, ha un procedimento di preparazione più elaborato, che necessita di un termometro per sciroppi. Una volta montati a neve ferma gli albumi, verrà aggiunto a filo (sempre sbattendo) uno sciroppo di zucchero portato alla temperatura di 120° C: le fruste dovranno arrestarsi solo al completo raffreddamento del composto. La meringa all'italiana può essere utilizzata alla stessa stregua della *meringa francese* ed è perfetta per realizzare rivestimenti di torte da porre pochi minuti sotto al grill per imbrunirsi, per le mousse di frutta, per la realizzazione di cassate o semifreddi o come base per le creme al burro. La temperatura di cottura, può variare dalle dimensioni delle meringhe e dalla potenza del forno, ma indicativamente, non dovrebbe mai superare i 100°C.

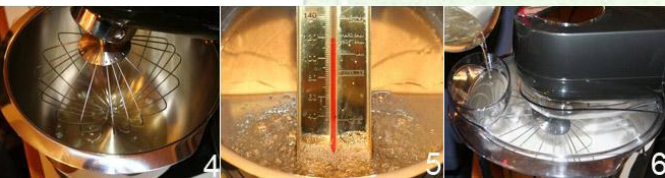
Ingredienti:

Acqua 50 ml **Limoni** qualche goccia di succo **Sale** 1 pizzico
Uova 125 gr di soli albumi a temperatura ambiente
Zucchero semolato 250 gr



Preparazione :

In un pentolino dal fondo pesante, versate lo **zucchero**, aggiungete l'**acqua** (1) e, a fuoco basso mescolate (2) per sciogliere lo **zucchero**; quando si sarà formato lo sciroppo e comincerà a bollire (3), immergetevi l'apposito termometro, che vi indicherà la temperatura da raggiungere, cioè 120°C.



Nel frattempo, cominciate a montare gli albumi a neve a media velocità (4), aggiungendo, non appena bianchi, qualche goccia di succo di **limone**; gli albumi devono essere già ben montati quando lo sciroppo arriverà a 120°C (5). Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura sopra indicata, versatelo a filo negli albumi (6), continuando a montare con le fruste non solo fino a che lo sciroppo sarà terminato, ma anche fino al completo raffreddamento della meringa.



La meringa ottenuta dovrà presentarsi molto densa,

liscia e lucida (7-8) e, come detto prima, potrà essere cotta solo quando sarà completamente fredda. Versate la meringa in una tasca da pasticciare, scegliendo la bocchetta in base all'utilizzo che ne dovete fare e formate le meringhe da voi desiderate spremendo il composto su di una teglia foderata con carta forno (9). Infornate le meringhe in forno preriscaldato a 60-70°C e lasciatele asciugare per almeno 4 ore lasciando lo sportello del forno leggermente socchiuso, in modo da evitare un' eventuale condensa che impedirebbe la corretta asciugatura delle stesse (è risaputo che l'umidità è acerrima nemica delle meringhe).

Consiglio:

Visto che la cottura delle meringhe è piuttosto lunga, conviene che le prepariate la sera prima dell'utilizzo, in modo da spegnere il forno a cottura avvenuta e lasciarle asciugare lì dentro per tutta la notte con lo sportello socchiuso.