



La meringue Suisse

- Par vision-plaisir

Cette meringue a une texture plus serrée que la meringue française et d'une densité plus solide. Je vous la recommande pour vos sujets de décoration.

Ingrédients:

- 130g de blancs d'œufs
- 310g de sucre en poudre

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans la cuve du batteur ou dans un saladier. Mettre celui-ci dans un bain-marie placé sur feu moyen. Fouetter sans cesse jusqu'à ce que le mélange de sucre et de blancs d'œufs ait atteint une température de 40°C environ. A ce stade, ôter la cuve du bain-marie et continuer à battre jusqu'à refroidissement complet. La masse va devenir compacte. La meringue suisse a une texture plus serrée que la meringue française, elle est plus solide. Avec la cuisson, elle sera plus ferme et plus sèche. Elle est plus adaptée aux sujets de décoration ou de présentation, voire à quelques fonds d'entremets. Attention néanmoins pour les vacherins glacés, la meringue française sera de mise pour sa délicatesse et son côté moelleux.

La cuisson : préchauffer votre four à 120°C. Une fois la préparation mise au four, descendre celui-ci à 100°C. Compter environ 1h30 à 2 heures de cuisson en fonction des sujets. Les meringues sont cuites quand le dessous est de la même consistance que le dessus. Éteindre votre four et laisser les meringues suisses dedans pour les dessécher. Les meringues se conservent très bien dans un bocal ou une boîte hermétique, dans un lieu sec, pendant 15 à 20 jours. Vous pouvez ajouter des colorants pour rendre les meringues plus jolies. Je vous conseille d'utiliser des colorants en poudre. Attention de ne pas en mettre de trop, cela rendrait vos meringues moins appétissantes. Rester sur des couleurs pastels.



Recette de www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr

© 2016 vision-plaisir