

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Meringa italiana

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

ALBUME 250 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 500 gr

La meringa italiana è una base perfetta per la pasticceria che contempla i semifreddi, i gelati e le torte gelato! Perfetta anche come guarnizione, si può preparare quando avanzano degli albumi ed ecco che in freezer avrete una scorta di questa delizia utile e versatile, che renderà perfetti i vostri preparati, proprio come in pasticceria!

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: prendete un pentolino con l'acqua e lo zucchero togliendone due cucchiari che serviranno per montare gli albumi.



2 Portate lo sciroppo ad una temperatura di 121°C smuovendo di tanto in tanto il pentolino.



3 Quando ha raggiunto la temperatura, spegnete e mettete da parte.

Nel frattempo montate le chiare d'uovo con lo zucchero rimasto alla massima velocità.



4 Quando le chiare diventano bianche, aggiungete gradualmente lo sciroppo, fate andare fino a che le chiare non risultano fredde.



**5** Potete conservare per qualche settimana la meringa italiana nel congelatore.

### NOTE

Esistono tre tipi di meringhe, preparazioni a base di albumi montati, che sono nello specifico: meringa francese, la più diffusa e conosciuta che, per intenderci, serve per fare le meringhe al forno, gli spumini ecc... Dopo aver montato gli albumi, questi vengono messi in forno a temperature bassissime e costanti. La meringa francese può essere aromatizzata e anche colorata e si compone in parte di zucchero semolato e in parte di zucchero a velo. La meringa svizzera viene preparata seguendo un metodo di cottura preliminare data dallo sbattimento degli albumi. In poche parole, si montano gli albumi con molta energia fino a che non iniziano a cuocersi per via di questa frizione. Questa cottura verrà poi ultimata al forno con temperature più decise rispetto a quelle della meringa francese. La meringa italiana si differenzia per l'uso durante la montatura degli albumi, dello sciroppo caldo di acqua e zucchero, che viene utilizzato finché la meringa non è perfettamente montata e fredda ma al tempo stesso, ormai cotta grazie alle temperature collaterali della montatura e a quelle dello sciroppo caldo. E' quindi una meringa semipastorizzata, perfetta come base per mousse o semifreddi e conservabile a lungo in freezer.