

MERENGA SUISA

Nota:

Dificultat

- Mitja
- Primer s'escalfa bany maria a 55°C

Textura

- Més consistent que la francesa però menys que la italiana

Utilització

- No cal enforar, es pot menjar directament perquè està una mica cuita
- Per farcir i decorar pastissos que no hagin d'anar al forn
- Per afegir a les mousses
- Per combinar amb mantegues

MERENGA SUÏSSA. És més estable que la francesa, es munta dissolent primer el sucre en clares d'ou en un bany maria a foc baix fins a una temperatura de 60 °C (mai hem de sobrepassar els 60°C), anem remenant fins que el sucre s'hagi dissolt del tot. Després traslladem les clares a un bol sec i les muntem amb les varetes a velocitat alta. Es fa servir per menjar sense cocció o amb una cocció suau o per decorar directament pastissos que no van al forn.

Nota

- Les clares han d'estar a temperatura ambient i sense cap senyals del rovell.
- Colar les clares per eliminar impureses.
- Cal assegurar que el bol de la batidora estigui ben sec sense cap gota d'aigua.
- Al bol tampoc hi pot haver cap resta de greix. El greix dificulta muntar de les clares.

Ingredients mides per a unes 6 merengues	Merenga suïssa
clares d'ou	120 grs (d'uns 4 ous)
sucre blanc	240 grs
aigua	— —
suc de llimona	una culleradeta café

Elaboració de la merenga suïssa

- Necessitarem dos cassons, un de petit i un de més gran.
- Posem el cassó més gran amb aigua al foc per fer un bany maria. A ser possible el cassó petit no hauria de tocar l'aigua bullint i coure les clares per l'acció del vapor d'aigua. Ho podem intentar posant alguna tassa de cap per avall a dins del cassó gran que arribi a sobresortir de l'aigua i on poder-hi recolzar el cassó petit, però si no, ho fem a la manera tradicional.
- Posem les clares d'ou més el sucre al cassó petit i anem remenant perquè es desfaci el sucre fins que les clares arribin a 60°C, les clares es couran però no es quallaran. No podem sobrepassar els 60°C perquè quallariem les clares.
- Un cop hagi arribat als 60°C l'apartem del foc i traslladem les clares al bol de la pastadora i hi afegim una culleradeta de café de suc de llimona.
- Comencem a muntar a velocitat mitja.
- Hem de mantenir la batidora en marxa muntant fins que al tocar el bol ja no el notem calent.
- Un cop te una textura de merengue densa (la merenga presenta puntes que no es tomben si aixequem les varetes o que si tombem el bol de cap per avall no cau) traiem el bol de la màquina i amb una espàtula de llengua de gat li donem unes voltes remenant amb molta cura, des de les vores cap el centre per homogeneïtzar bé a massa.
- Omplim una mànega pastissera amb una boca lisa i ja podem farcir un pastís o fer merengues individuals .
- Si les fem com a merengues individuals les podem consumir directament sense enforar. Es poden decorar espolsant cacau en pols tamisat per sobre o daurar una mica de les puntes amb un bufador o gratinar-les a 250°C (només GRATINADOR) durant uns 3 minuts.

- També les podem enforar a 90°C-100°C durant 2-3 hores (120-180 minuts). No es couen, només s'han d'assecar.
- Aquesta merenga es pot fer servir com a cobertura d'un pastís que no necessiti forn.
- Aquesta merenga es pot guardar a la nevera dins de la mànega pastissera fins l'endemà.