

MERENGA

Ingredients mides per a unes 6 merengues	Merenga francesa	Merenga suïssa	Merenga italiana pes clares < > 2xpes sucre < > 1/2 pes AIGUA
clares d'ou	120 grs (d'uns 4 ous)	120 grs (d'uns 4 ous)	120 grs (d'uns 4 ous)
sucre blanc	120 grs	240 grs	240 grs podem substituir 1/3 d'aquest sucre per sucre invertit i s'evita la formació de cristalls quan l'almívar toca la paret del bol
sucre glas	120 grs	— —	— —
aigua	— —	— —	60 ml
suc de llimona	una culleradeta cafè	una culleradeta cafè	una culleradeta cafè
DIFICULTAT	CAP	MITJA primer s'escalfa bany maria a 55°C	MÉS COMPLEXA - primer s'ha de fer un almívar a 118-120°C - necessitem un termòmetre de cuina
TEXTURA	- poc consistent - perd aigua - s'ha de consumir desseguida	- més consistent que la francesa	- es una merenga molt estable -
UTILITZACIÓ	- Cal enforar - Decoració de pastissos que posarem al forn - No va bé per decorar pastissos que no necessitin coccio perquè absorbeix humitat i s'estova.	- 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	- No cal enforar, es pot menjar directament perquè ja queda cuit amb l'almívar - Queda dur i brillant - No torna a baixar, aguanta hores sense perdre volum, ni fa aigua. - Per farcir i decorar pastissos que no hagin d'anar al forn - Ideal pel MILFULLES - Es pot guardar dies a la nevera sense que perdi textura

- Les clares han d'estar a temperatura ambient i sense cap resta de rovell, s'hi ha un petit fil del rovell ja no pujaran. (ni de closca).
- Colar les clares per eliminar impureses.
- Cal assegurar que en el bol de la batedora estigui ben sec sense cap gota d'aigua.
- Al bol tampoc hi pot haver cap resta de greix o brutícia. El greix dificulta el muntat de les clares.

MERENGA FRANCESA. Es prepara en cru, simplement muntant les clares d'ou soles fins a punt de neu i quan comencen a tenir una escuma esponjosa i escampem el sucre per sobre, amb les varetes en marxa, i seguim muntant fins que agafi consistència. Cal consumir-la ràpid, ja que es tracta d'ou cru, i perquè de seguida perd volum i deixa anar aigua. També la podem coure al forn a baixa temperatura entre 80°C-100°C durant 3 hores.

Com fer la merenga francesa

- Posem les clares al bol de la batedora i iniciem el batut amb les varetes a velocitat mitja.
- Quan comencen a fer escuma densa hi anem afegint el sucre blanc a cullerades soperes, d'una en una. N'hi anem posant fins a la meitat del sucre blanc.
- Llavors hi posem una cullerada sopera de suc de llimona.
- Continuem amb la resta de sucre blanc, a cullerades, mentre seguim muntant.
- Quan ja s'ha integrat tot el sucre blanc i ho tenim amb una textura densa baixem a velocitat baixa.
- I comencem a afegir-hi el sucre glas a poc a poc, a cullerades soperes, d'una en una.

- Un cop ja te una textura de merengue densa (la merenga presenta puntes que no es tomben si mirem es varetes o si tombem el bol de cap per avall no cau) traïem el bol de la màquina i amb una espàtula de llengua de gat li anem donant unes voltes remenant amb molta cura, des de les vores cap el centre per homogeneïtzar bé la massa.
- Omplir una mànega pastissera amb una boca estrellada o llisa no massa estreta.
- Posem un paper sulfuritzat sobre la safata del forn i anem fent muntanyetes de mida individual amb la forma que més ens agradi: enroscada, fent ziga-zagues, un cor, etc..
- Si les fem com a merengues individuals:
 - Enfornar a 90°C-100°C durant 2-3 hores (120-180 minuts). No es couen, s'han d'assecar.
 - Apagar el forn. Obrir la porta perquè surti el vapor d'aigua i tornar a tancar la porta del forn deixant-la una miqueta de res oberta, posant-hi un drap de cuina doblegat fi per deixar-hi una escletxa oberta i el vapor residual pugui sortir i no ens estovi les merengues.
 - Les deixem a dins del forn fins l'endemà.
- Si la posem de cobertura d'una tarta que va al forn:
 - Primer enfornar la tarta amb el seu farciment a la temperatura i els tems
 - que necessiti
 - Deixar refredar la tarta.
 - Decorar-la amb la merenga
 - Enfornar a 180°C durant uns 10 minuts

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 com a merenga sola sense cocció o amb una cocció suau o per decorar directament pastissos que no van al forn.

Com fer 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 que les clares del petit es coguessin per l'acció del vapor d'aigua, ho podem intentar posant alguna peça a dins del cassó gran que arribi a sobresortir de l'aigua on poder recolzar-hi el petit, però si no, ho fem a la manera tradicional.
- En el cassó petit hi posem les clares d'ou més el sucre 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 es quallarien les clares.
- Un cop hagi arribat als 60°C l'apartem del foc i la passem al bol de la pastadora i hi posem 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 calenta la merenga.
- Un cop ja 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) traïem 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 la 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:
 - La podem consumir directament sense enfornar.
 - Es poden decorar espolsant cacau en pols tamisat per sobre.
 - o daurar una mica de les puntes amb un bufador o gratinar a 250°C (només GRATINADOR) durant uns 3 minuts.
 - Els podem enfornar a 90°C-100°C durant 2-3 hores (120-180 minuts). No es couen, s'han d'assecar.
- Com a cobertura d'un pastís que no necessiti forn.
 - Es poden decorar espolsant cacau en pols tamisat per sobre
 - o daurant una mica de les puntes amb un bufador o gratinar a 250°C (només GRATINADOR) durant uns 3 minuts.
- Aquesta merenga es pot guardar a la nevera dins de la mànega pastissera fins l'endemà.

MERENGA ITALIANA. La merenga italiana necessita una mica més de temps d'elaboració, però el resultat dóna una merenga molt ferma, estable i brillant que pot aguantar perfectament sense alterar-se ni perdre volum. Aquesta merenga es fa amb el sucre incorporat en forma d'un almívar a 118°C-120°C, que amb la seva temperatura va coent lleugerament les clares, però sense arribar a quallar-les. Hem de tenir les clares muntant-se al bol i quan ja estan a punt de neu hi afegim l'almívar a poc a poc i sense para de muntar, hem de seguir muntant fins que el bol sigui fred. Es fa servir per menjar com a merenga sola sense cocció o amb una cocció suau o per decorar directament pastissos que no van al forn.

Com fer la merenga italiana

- El bol on muntem les clares ha de ser de vidre o metal·lic (no pot ser de plàstic perquè l'almívar l'hi posarem a 120°C).
- Hem de disposar d'un termòmetre de cuina.
- Hem de poder preparar a la vegada l'almívar i al mateix temps, en un moment concret, anar muntant les clares per tenir-les muntades quan l'almívar estigui al punt.
- Com que l'almívar es refreda quan toca les parets del bol, tindrem el problema de la formació de cristalls endurits contra la paret. Per evitar que s'ens refredi massa depressa, sobretot si ho estem fem a l'hivern, podem substituir 1/3 part del sucre de la recepta per glucosa o sucre invertit. Si en fem una certa quantitat la formació de cristall no representa cap problema grau però si estem fent una única clara procurarem que el fil d'almívar no toqui directament a les parets quan l'hi posem.
- Posem a bullir l'aigua amb sucre i una culleradeta de cafè de suc de llimona en un cassó a foc mig. No hem de remenar el sucre el cap moment, en tot cas sacsejar lleugerament el cassó.
- Quan l'almívar arriba als 100°C i comença a bullir posem en marxa la batedora amb les varetes per muntar les clares a velocitat mitja fins a una textura de punt de neu dur (quan traiem les varetes i les clares fan unes punxes que es mantenen rectes).
 - Hi podem posar una punta de sal i unes gotes de llimona abans de començar a muntar.
 - Si hem parat per comprovar la textura hem de tornar a posar en marxa la batedora i no la tornarem a parar fins que s'hagi acabat tot el procés, quan la merenga s'ha refredat.
- L'almívar estarà a punt quan la temperatura arriba als 120°C (punt de bola). Triga uns 12-15 minuts des de l'inici que encenem el foc.
 - No hem de superar els 120°C perquè llavors en lloc d'un almívar tindríem un caramel i ja no ens serviria per la merenga.
- Si ja tenim les clares al punt de merenga dur (han d'estar a punt dur, però sense passar-se) i l'almívar ha arribat als 120°C, posem la batedora a velocitat alta i hi anem anem abocant l'almívar a 120°C en un raig fi sobre el lateral de la merenga, a ser possible que no ens toqui el lateral del bol perquè el contrast entre l'almívar calent ai el bol fred fa que l'almívar cristal·litzi a la paret del bol.
- Hem de mantenir la batedora en marxa muntant fins que al tocar el bol ja no el notem calent.
- Omplim una mànega pastissera amb una boca lisa i ja podem farcir un pastís o fer merengues individuals.
 - Aquesta merenga pot aguantar dies a la nevera sense perdre volum ni fer aigua.
- Si les fem com a merengues individuals:
 - La 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 a 250°C (només GRATINADOR) durant uns 3 minuts.
 - Els podem enforar a 90°C-100°C durant 2-3 hores (120-180 minuts). No es couen, s'han d'assecar.
- Com a cobertura d'un pastís que no necessiti forn.
 - Es poden decorar espolsant cacau en pols tamisat per sobre
 - o daurant una mica de les puntes amb un bufador o gratinar a 250°C (només GRATINADOR) durant uns 3 minuts.
- Aquesta merenga pot guardar a la nevera dins de la mànega pastissera durant dies.