

MERENGA FRANCESA

Nota:

Dificultat

Cap dificultat d'elaboració

Consistència

- Poc consistent
- s'ha de consumir desseguida ja que es tracta d'ou cru, i perquè de seguida perd volum i deixa anar aigua.

Utilització

- Cal enforar
- Decoració de pastissos que posarem al forn
- No va bé per decorar pastissos que no necessitin cocció perquè absorbeix humitat i s'estova

Nota: La marenga francesa es prepara en cru, simplement muntant les clares fins a punt de neu i quan comencen a tenir una escuma esponjosa hi afegim el sucre 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.

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.

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

Elaboració de la merenga francesa

- Posem les clares al bol de la batidora 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 tenim amb una textura densa baixem a velocitat baixa.
- Després incorporem el sucre llustre a poc a poc, a cullerades soperes, d'una en una.
- 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) 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 a 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 enforar 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 un instant perquè surti el vapor d'aigua i tornar a tancar la porta del forn deixant-la una miqueta de res oberta. Posant un drap de cuina doblegat fi per deixar una petita escletxa oberta.
- Deixar les merenges a dins del forn fins l'endemà.

- Si la posem de cobertura d'una tarta que va al forn:
 - Primer enforar la tarta amb el seu farciment a la temperatura i els tems que necessiti
 - Deixar refredar la tarta.
 - Decorar-la amb la merenga
 - Enforar a 180°C durant uns 10 minuts