

Меренга

Меренга або безе — тістечко зі збитих яєчних білків та цукру, що зникає зі столу у солодкоїжок зі швидкістю звуку.

Ці легкі, повітряні та солодкі кондитерські вироби, виготовлені у промислових умовах є абсолютно хрусткими. А от домашні меренги бувають більш м'якими у серединці з чітким зовнішнім візерунком і звичайно без темної скоринки.

Меренги є одним із видів десерту яке часто асоціюється з французькою, швейцарською та італійською кухнею. І хоч традиційною основою є білок та цукор, до десерту можна додавати кислий інгредієнт, наприклад: лимон, оцет або крем тартар. Зв'язувальним елементом може бути сіль, кукурудзяний крохмаль, або желатин. Про готовність меренги свідчать тверді піки збитих білків. Цей десерт ароматизують зазвичай ваніллю, мигдальною або кокосовою есенцією, можна використовувати й інші ароматизатори на ваш смак.

Безе випікають при низькій температурі (110 – 90°C) упродовж довгого часу. Після випічки вони мають довгий час залишатися в духовці, щоб поступово охолонути і дати можливість серединці скріпитися, мабуть через це меренги й отримали свою другу назву «забуте печиво». Зберігати безе в холодильнику категорично заборонено, вони відсиріють; а в герметичній упаковці на столі вони можуть зберігатися упродовж тижня.

*Слово «безе» походить від фр. *baiser* – поцілунок. Слово «меренга» має дві гіпотези щодо свого походження. Згідно з першою, «меренга» була винайдена в швейцарському місті Майрінгене італійським шеф-кухарем Гаспаріні. Однак більш імовірною вважається інша точка зору: першим слово «меренга» використовував Франсуа Массіало в кулінарній книзі, виданій в 1692 році.*

-
- 6 яєчних білків кімнатної температури
 - дрібка солі
 - 330 г цукру

- 15 г кукурудзяного крохмалю
- 1 чайна ложка винного оцту
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- кілька крапель малинової есенції
- кілька крапель червоного кулінарного барвника

Нагріти духовку до 200 С. Приготувати два великі дека, застелити їх пергаментним папером.

Білки кімнатної температури покласти у чисту та суху миску для збивання. Збивати білки з дрібкою солі на середній швидкості лише до легкої піни. Поступово додавати цукор з невеликим інтервалом збільшуючи швидкість міксера.

Важливо не перебити білки; збивати до блиску, щоб цукор ще відчувався крупинками, до еластичності, але не рихлості. Білки можна перевірити на готовність перевертаючи чашу міксера, коли білки тримаються і не рухаються значить готові.

Додати просіяний кукурудзяний крохмаль, оцет, ваніль есенцію та легко вимішати лопаткою. Додати кілька крапель барвника та легко розмішати лише 2-3 рази щоб маса залишалася по-різному зафарбованою.

Готову меренгову масу перекласти у великий кондитерський мішок з візерунковим наконечником та висадити меренги на деко формуючи квітки відповідного розміру.

Поставити деко з виробами у духовку й одразу зменшити температуру до 100С на 60 хв.

Опісля не відкриваючи духовку зменшити температуру до 80С й залишити меренги ще на 60 хв. І на сам кінець вимкнути духовку, але не відкривати, залишити меренги вистигати в духовці до повного їх охолодження, приблизно на 2 год.





















