

Les meringages

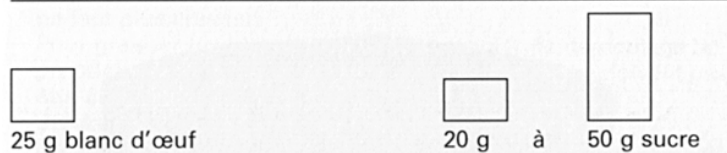
Schémas des recettes

Coques de meringues, fonds de vacherins, etc.



Résiste à la cuisson

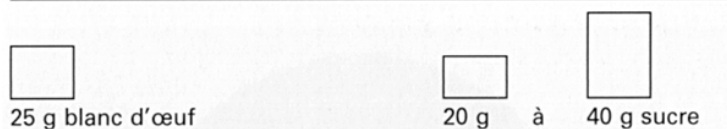
Masses à Japonais, masses à languettes, etc.



Résiste à la cuisson avec les adjonctions appropriées (fruits à coque)

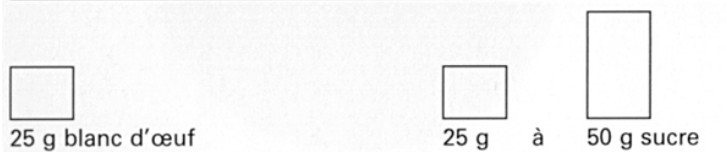
Masse froide

Pour flamber ou pour mélanger avec des crèmes
Pour masses semi-congelées (mousse)



Masse chaude

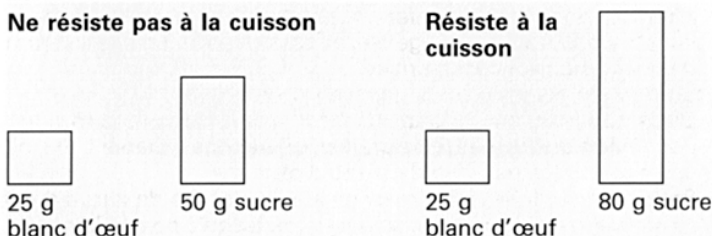
Pour mélanger avec des crèmes
Pour masses semi-congelées (mousse) et petits fours en meringage



Avec une petite part de sucre (25–40 g), ces masses ne résistent pas à la cuisson.

Meringage à l'italienne

Pour S au chocolat, petits fours en meringage, masses semi-congelées (mousse) et crèmes



Matières premières

Blancs d'œufs

Blancs d'œufs frais, blancs d'œufs congelés décongelés, blancs d'œufs en poudre ou cristallisés dissous (180 à 200 g par litre d'eau) et poudre à neige. 1 blanc d'œuf = 25 g

Sucre

Sucre cristallisé fin et, pour des recettes spéciales, sucre glace.

Procédé de fabrication

Meringages avec part élevée de sucre (40–50 g par blanc d'œuf)

$\frac{1}{3}$ du sucre est mélangé et battu avec les blancs d'œufs.
 $\frac{1}{3}$ du sucre est ajouté peu à peu durant le battage.
 $\frac{1}{3}$ du sucre est mélangé à la fin dans les blancs d'œufs battus en neige (mélanger avec les amandes pour les Japonais et les languettes).

Meringages avec faible part de sucre (20–35 g par blanc d'œuf)

Mélanger le sucre (10 g par 25 g de blanc d'œuf) avec les blancs d'œufs et battre. Ajouter le reste du sucre peu à peu durant le battage (mélanger avec les amandes pour les Japonais et les languettes).

Meringages chauds

Mélanger les blanc d'œufs avec le sucre (aussi sucre glace), chauffer (environ 40°C) jusqu'à ce que le sucre soit fondu et battre en neige.

Meringage à l'italienne

Voir S au chocolat page 142

Ajouter 10–15 g de sucre par blanc d'œuf et battre en neige. Fondre le reste du sucre avec l'eau ($\frac{1}{3}$ du poids du sucre), cuire à 92–98°R (115–122°C), verser lentement en un mince filet dans la neige (faire marcher lentement la machine et verser au milieu afin que des grumeaux de sucre ne puissent pas se former au bord de la bassine).



Meringage à froid (Suisse)



Meringage à chaud (Espagnol)



Meringage avec un sirop cuit (Italien)

Conseils importants

- Utiliser des ustensiles absolument propres et exempts de graisse
- N'utiliser que des blancs d'œufs absolument parfaits
- Stocker les coques de meringues et les fonds au sec
- Battre la neige d'une manière optimale
- Pour les masses semi-congelées et les crèmes, utiliser seulement des blancs d'œufs pasteurisés
- Stocker les blancs d'œufs dans le réfrigérateur
- Dissoudre les blancs d'œufs séchés dans la bonne proportion
- Pour éviter que la masse ne graine, ajouter dès le début 10 g de sucre au moins par 25 g de blanc d'œuf
- Battre avec le fouet pour machines avec des fils de 2 mm de Ø
- Au début, mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse ait acquis un peu de stabilité, puis battre à vitesse rapide
- Après le repos hors de la machine, continuer de remuer la neige à la main (surtout avec une petite addition de sucre) jusqu'au mélange afin qu'il ne se forme pas de flocons

Cuisson: 150–170°C avec le soupirail ouvert

- Coques de meringues, fonds de vacherins et autres produits similaires sur du papier journal taré
- S au chocolat sur du papier siliconisé ou une plaque graissée

Défauts

Masse visqueuse:

- Blancs d'œufs pas nets (jaune d'œuf dans le blanc d'œuf)
- Ustensiles malpropres
- Ajouté trop de sucre trop tôt
- Matière première insuffisante (blancs d'œufs pasteurisés, blancs d'œufs cristallisés, blancs d'œufs en poudre, blancs d'œufs-poudre à neige)
- Mélangé trop fortement

Fonds Japonais dressés

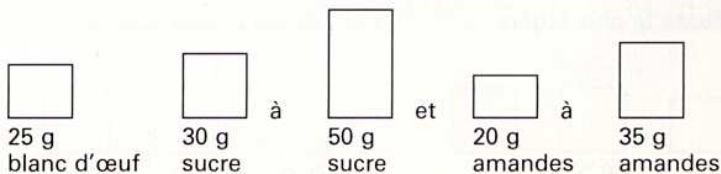
Masse en ordre

Masse visqueuse



Les masses à Japonais

Meringages avec amandes ou noisettes finement moulues.
Proportion: 3 parties de sucre : au maximum 2 parties d'amandes



Proportion sucre/amandes par blanc d'œuf:	Sucre	Amandes
Coques Japonais, boules de Schlossberg	45 g	20 g
Fonds dressés en spirale	40 g	25 g
Pâtisseries et fonds de tourtes chablonnés	35 g	25 g

Procédé de fabrication

Coques Japonais:

Comme les coques de meringues, incorporer les amandes à la fin avec le reste du sucre.

Autres masses:

Ajouter 10–15 g de sucre par blanc d'œuf et battre. Mélanger les amandes avec le reste du sucre et incorporer.

Cuisson

Sur du papier siliconisé à 160–180°C avec le soupirail ouvert.

Conseils importants, défauts

Voir languettes page 280

Coques Japonais

Masse en ordre

Masse visqueuse



Masse japonais



Masse japonais



Masse languette (plus riche, avec beurre)



Masse à canon (liquide)