

MERENGA ITALIANA

Nota:

Dificultat

- Més complexa
- Primer s'ha de fer un almívar a 118-120°C
- Necessitem un termòmetre de cuina

Textura

- És una merenga molt estable

Utilització

- No cal enforar, es pot menjar directament perquè ja queda cuïta 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

MERENGA ITALIANA. La merenga italiana necessita una mica més de temps d'elaboració, però el resultat és una merenga molt ferma, estable i brillant que pot aguantar perfectament sense alterar-se ni perdre volum. Aquesta merenga es fa incorporat el sucre 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 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 batedora 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

<u>Ingredients</u> mides per a unes 6 merengues	<u>Ingredients</u>
clares d'ou	120 grs (d'uns 4 ous)
sucre blanc	240 grs
aigua	60 ml
suc de llimona	una culleradeta cafè

Elaboració de 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 que 'hi posarem haurà d'estar 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 formació de cristalls endurits contra la paret. Per evitar la formació de cristall podem substituir 1/3 part del sucre per glucosa o sucre invertit i 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 a velocitat mitja per anar muntant les clares amb una punta de sal i unes gotes de suc de llimona fins a una textura de punt de neu dur (quan traiem les varetes i les clares fan unes punxes que es mantenen rectes).
- Si hem parat per comprovar la textura tornarem a posar en marxa la batedora i ja no la pararem 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 fer la merenga.
- Si ja tenim les clares al punt de merenga dur 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, i a ser possible sense que el fil toqui el lateral del bol perquè el contrast entre l'almívar calent i 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 .
- Si les fem com a merengues individuals les 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-les a 250°C (només GRATINADOR) durant uns 3 minuts.
- També les podem enfornar 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 pot guardar a la nevera dins de la mànega pastissera durant dies.