



E NON CHIAMATELE MERINGHE...

Che ci vuole per fare le meringhe:

Gli ingredienti

Quando fai un dolce ti avanzano sempre gli albumi o chiare d'uovo e non sai che farne, prima di buttarle via ci metti lo zucchero e provi a fare delle cose che dovrebbero essere meringhe... poi le butti via lo stesso ma almeno hai sprecato lo zucchero!

Quando avari imparato a fare le meringhe come per magia non troverai più ricette che ti facciano avanzare le chiare... Poi si fa presto a dire chiare e zucchero ma quale zucchero, di che marca da dove viene perché solo quello là è quello adatto.

Conoscenze di magia

Ci sono dei rituali per fare le meringhe, devi sapere in che verso girare le chiare, come disporre la terrina rispetto alla luna ed i pianeti, quali litanie mormorare durante il rito di cottura.

Attrezzature ipertecnologiche

Ci vuole un forno speciale, i pasticceri lo tengono nascosto da quanto è segreto e poi degli attrezzi particolari per tenerle su durante la cottura e poi nel forno ci va un pentolino con una miscela segretissima per dare il giusto punto d'umidità

Una buona dose di fortuna

E poi mica sempre riescono, dipende dalla stagione e dall'umore della gallina quando ha depresso l'uovo.

VUOI FARE LE MERINGHE?

Lascia perdere!

CONSOLATI CON LE SPUMIGLIE COME LE FACEVANO LE NOSTRE NONNE

è la stessa cosa ha solo cambiato nome

le nostre nonne non avevano lo sbattitore elettrico, il forno ventilato e tutte le nostre conoscenze eppure riuscivano a fare le spumiglie montando le chiare a neve con due forchette e cucinandole sulla stufa a legna.. altro che termostato.

Sono solo due le cose importanti da rispettare

Dosi esatte

- Cottura a calore molto moderato

DOSI

Albumi: 100 grammi (circa 2-3 uova)

Zucchero semolato: 100 grammi

Zucchero a velo: 100 grammi

più un po' di zucchero a velo per spolverare

Come si fa: la matematica ci insegna le proporzioni....utili perché la probabilità di avere 100 grammi esatti di albumi è molto bassa quindi:

- 1- Pesare gli albumi
- 2- Preparare un peso uguale di zucchero semolato
- 3- Preparare un peso uguale di zucchero a velo

Procedimento:

Mescolare insieme i due zuccheri e dividere il composto in due parti.

Montare a neve le chiare con un frullino (meglio se elettrico) ed aggiungere da subito a pioggia metà degli zuccheri.

Gli albumi



Gli zuccheri



Frullare



ed incorporare e poi frullare e ancora frullare, dipende dalla velocità (la più alta possibile) ma ci vogliono non meno di 10 minuti per arrivare alla giusta consistenza del composto... e sembrano pochi 10 minuti ma non passano mai.





La giusta consistenza è quando si riesce a dare una forma che non si scioglie, a quel punto aggiungere delicatamente l'altra metà del composto di zuccheri ed amalgamare dolcemente il tutto.

Ora su una placca da forno, una teglia, una leccarda, vecchia padella, un pezzo di lamiera... insomma fate voi stendete un foglio di carta da forno perché se no le spumiglie si attaccano e poi tocca pulire tutto.....

Divertirsi a fare le meringhe, con la tasca da pasticceria, la siringa da dolci o anche solo con due cucchiari se non volete impiasticciare tutto...



Infine una spolverata di zucchero a velo e poi via in forno!

COTTURA

Le spumiglie non devono cuocere ma asciugarsi.... è scritto in tutte le ricette ma cosa vuol dire?

Cottura almeno due ore a 60-70 gradi

Temperatura bassa, altrimenti lo zucchero si scioglie, allora se il forno ha la manopola dei gradi metterla al minimo.. a metà tra 50 e 100 gradi, se il forno è ventilato meglio si asciugano prima, meglio se a metà altezza meglio se ogni tanto si apre il forno per far uscire l'umidità.

Se la temperatura è troppo alta, si scioglie lo zucchero e le meringhe si sciolgono o scuriscono, allora nel dubbio meglio una temperatura più bassa anche se ci mettono di più.

Dopo due ore si dovrebbero staccare ed essere leggere, all'interno possono avere ancora un po' di umidità ma di solito si asciuga quando si raffreddano.



Possono formarsi delle crepe, buon segno!

All'inizio meglio farle piccole o comunque non molto spesse, asciugano meglio, partire con la temperatura bassa, alzarla si fa sempre in tempo!

Finite la cottura con dieci minuti a forno parzialmente aperto!

Lo zucchero a velo si può anche fare ma è molto comodo quello pronto, cercate le confezioni da 1 kg sono più convenienti.

Conservazione

Per conservarle non saprei dirvi.... non ne sono mai avanzate!

Il file in formato pdf di questa ricetta è disponibile sul sito : www.orsomax.com