Ricetta: **Meringa italiana**

Author: WWW.MISYA.INFO

La meringa italiana detta anche meringa cotta è l'ideale per realizzare gelati, mousse o semifreddi poichè dopo aver montato gli albumi a neve viene aggiunto uno sciroppo di zucchero con una temperatura di 120° , in questo modo l'albume si pastorizza e quindi non necessita di esser cotto ulteriormente.
La meringa all?italiana può essere utilizzata alla stessa stregua della meringa francese ma è soprattutto utilizzata per le preparazioni "a crudo" e per decorare dolci e torte che poi andranno fatti gratinare per pochi minuti sotto al grill del forno. Volete sapere io cosa ne ho fatto? Nei prossimi giorni vi posto la ricetta di un dolce davvero strepitoso ;)

Ingredienti per 1 torta da 24 cm:
4 albumi
200 gr di zucchero (160+40)
40 ml acqua
succo di limone

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 30 min + 3 ore lievitazione

Procedimento:Preparare uno sciroppo con 160 grammi di zucchero e 40 grammi di acqua. Mettere il pentolino sul fuoco, aggiungere qualche goccia di limone e mescolare fino a far sciogliere completamente lo zucchero.

Immergete il termometro per dolci e portate il tutto alla temperatura di 120° vi ci vorranno circa 2/3 minuti

Nel frattempo montare 4 albumi con 40 grammi di zucchero.

Montare fino ad ottenere una meringa soda.

Versare ora lo sciroppo bollente a filo sulle meringhe continuando a montare

Continuare a montare fino a che la meringa non si sia completamente raffreddata, circa 6/7 minuti,solo allora la meringa all? italiana sarà pronta.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO