

***Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie***

**Sous chapitre 1.5.4**

**Les meringues**



## LES MERINGUES

### DEFINITION :

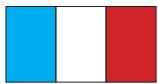
➤ Les meringues sont composées de blancs battus et de sucre, confectionné à chaud ou à froid. La manière d'incorporer le sucre permet de les différencier et de les classer en trois catégories.

### Recette

1 Litre de blancs = 32 pièces.

2 Kg de sucre semoule

### MERINGUE FRANÇAISE



- Préparer les pesées.
- Mettre les blancs dans un bassin très propre.
- Battre les blancs en incorporant le maximum d'air dans la masse.
- Serrer les blancs en ajoutant progressivement la moitié du sucre pour empêcher de grainer.
- Verser le reste du sucre en pluie en mélangeant délicatement.

### UTILISATION

Omelette norvégienne.  
Vacherin.  
Meringuettes.  
Pâte à succès.  
Pâte à progrès.  
Pâte à russe.  
Pâte à dacquoise.

### MERINGUE ITALIENNE



- Préparer les pesées.
- Cuire le sucre au petit boulé (117° à 120°C).
- Monter les blancs en neige très ferme.
- Verser délicatement le sucre en filet sur les blancs en fouettant énergiquement.
- Battre jusqu'à complet refroidissement.

### UTILISATION

Crème au beurre.  
Crème chiboust.  
Mousses de fruits.  
Soufflés glacés.  
Tartes meringuées.  
Vacherin  
Omelette norvégienne.

### MERINGUE SUISSE



- Préparer les pesées.
- Mettre les blancs dans un bassin très propre.
- Ajouter le sucre semoule.
- Monter au fouet au bain-marie à une température de 50 à 55°C.
- Battre jusqu'à complet refroidissement.

### UTILISATION

Meringues Sèches.  
Décors de bûche.  
Pièces décors

## Cuisson

**Cuisson 100°C au four pendant 2 à 3 heures**  
**En étuve de 24 à 48 heures suivant grosseur.**



## LES BLANCS EN NEIGE

### GENERALITE

➤ Il s'agit de faire foisonner des blancs d'œuf crus dans un bassin très propre afin d'obtenir une mousse blanche, homogène et ferme.

## Recommandations

Il faut s'assurer au préalable que le bassin à blancs soit propre. Par précaution, le frotter avec un peu de gros sel et de vinaigre blanc, le rincer ensuite à l'eau courante, puis l'essuyer avec un torchon propre et sec.



### TECHNIQUE

### BLANCS NON SUCRES

1. Verser les blancs dans le bassin, les briser pour les liquéfier avec le fouet, en ajoutant une pincée de sel.
2. Fouetter vivement en soulevant la masse pour incorporer de l'air.
3. Quand la masse tient aux branches du fouet, serrer les blancs par un mouvement circulaire du fouet dans le bassin.
4. Utiliser aussitôt, avant que les blancs ne "grainent".



### TECHNIQUE

### BLANCS SUCRES

1. Remplacer la pincée de sel par le sucre, les monter comme les blancs salés, et les serrer en ajoutant du sucre.
2. Les blancs sucrés tiennent un peu mieux que les blancs salés, parce que le sucre a cuit en partie les blancs. Ce phénomène est amplifié pour la réalisation de la meringue française.