Автор: Administrator
16.02.2017 00:00 - Обновлено 06.03.2017 11:02



Французские меренги - это название сладкого лакомства, которое получается на основе всего лишь двух компонентов белков и сахара.
Кому-то очень нравится такая сладость, кто-то относится к ней равнодушно. Но, все же считаем, что каждой уважающей себя хозяйке не лишним будет овладеть искусством выпекания такого французского десерта.

Получают его в результате взбивания белков с сахаром и дальнейшим выпеканием полученной смеси в духовке. Готовое изделие можно использовать в качестве воздушных прослоек в тортах или как отдельные пирожные.

Приготовление французского десерта:

1. Для того чтобы белки яиц лучше взбивались, их необходимо некоторое время подержать при комнатной температуре (20-25 градусов).

2. Заметим, что посуда и приспособления, которыми вы будете пользоваться в процессе приготовления лакомства, должны быть чистыми и совершенно сухими. Не лишним все это обработать соком лимона.

3. После этого возьмем миксер и приступим к взбиванию белков. Начинаем с самых слабых оборотов миксера. Увидев, что масса начала мутнеть и на ней сверху появилась крупная пенка, надо перейти на более интенсивные обороты и начинать добавлять сахар по половине чайной ложечки. Важно на этом этапе не спешить и сахар всыпать через время небольшими порциями. Знайте, если сразу ввести много сахара, то ваша

смесь опадет. Правильно, когда постепенное взбивание приведет к тому, что смесь начнет становиться густой.

4. Остановить миксер надо тогда, когда на венчике миксера взбитые белки выглядят как прямые пики, которые не сползают, а остаются неподвижными.

5. Далее взбитую массу надо при помощи кондитерского мешка или простого полиэтиленового пакета выложить горками (их диаметр где-то 5 см) на противень. Его вы должны предварительно застелить пергаментной бумагой.

6. Последний этап – это выпекание десерта в духовке. Сразу же советуем определиться, каким вы предпочитаете видеть конечный результат. Для того чтобы меренги получились с хрустящей корочкой и тягучей серединой, разогрейте духовку до 150 градусов и поставьте туда противень на 5 минут, а затем уменьшите температуру до 60 и выпекайте еще четверть часа. Другой вариант – это полностью пропеченный хрустящий десерт, в этом случае духовку надо нагреть до 50 градусов и печь меренги 30 минут, а потом открыть дверку духовки и еще держать час.