

LA MERINGUE FRANÇAISE EXPRESS DE CAMILLE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/meringue-francaise-express/>

Une recette ultra simple et rapide pour une meringue express

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Meringue, Meringue Française,

Ingrédients

Meringue avec 2 Blancs : 180 g

2 Blancs d'Oeuf 60 grammes

120 grammes de Sucre Glace

Meringue avec 3 Blancs : 270 g

3 Blancs d'Oeuf 90 grammes

180 grammes de Sucre Glace

Meringue avec 4 Blancs : 360 g

4 Blancs d'Oeuf 120 grammes

240 grammes de Sucre Glace

Meringue avec 5 Blancs : 450 g

5 Blancs d'Oeuf 150 grammes

300 grammes de Sucre Glace

Instructions

1. Petit conseil : laissez Blancs d'Oeuf revenir à température ambiante pendant 1 heure avant de les monter : ils seront plus volumineux et plus stables
2. Verser dans un premier bol, laisser revenir à température ambiante, puis verser dans la cuve ou vous allez fouetter
3. Après ce temps, tamiser le Sucre Glace (120 g) au dessus du bol
4. Fouetter à Vitesse Maximale
5. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique

Résultat

LA MERINGUE FRANÇAISE EXPRESS DE CAMILLE

Test : En prenant le fouet en main et en remuant un peu, le fouet doit ressortir en faisant le "bec d'oiseau" (un bec d'aigle)

Mise en poche

6. Transférer dans une poche à douille
7. Utiliser une douille lisse ou une douille cannelée
8. Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, coincer la poche à douille dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

Pour des cercles

9. Si on veut réaliser des cercles (pour un vacherin par exemple), tracer des cercles au crayon sur du papier sulfurisé
10. Puis retourner le papier sulfurisé, afin qu'il ne soit pas en contact avec la meringue
11. Coller un peu de meringue sous le papier sulfurisé afin qu'il ne bouge pas pendant la cuisson
12. Puis, pocher en escargot
13. On peut également utiliser un tapis silicone

Gouttes de meringue

14. Pour des décorations, on peut aussi pocher des gouttes de meringue

Cuisson

15. Enfourner au four préchauffé à 75 C (Thermostat 2)
16. Le temps de cuisson dépend de votre pochage (petites gouttes ou gros disque), mais le plus souvent entre 1 heure et 2 heures