

LA MERINGUE FRANÇAISE SIMPLE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

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

La meringue Française simple de Felder, avec un seul sucre

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 2 H 10 Min

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Meringue avec 3 Blancs : 280 g

3 Blancs d'Oeuf

3 Blancs d'Oeuf 90 grammes

*1er Sucre

30 grammes de Sucre

*2ème Sucre pour serrer

70 grammes de Sucre

*3ème Sucre à mélanger manuellement

100 grammes de Sucre

*En option

du Colorant alimentaire

Meringue avec 4 Blancs : 373 g

4 Blancs d'Oeuf

4 Blancs d'Oeuf 120 grammes

*1er Sucre

40 grammes de Sucre

*2ème Sucre pour serrer

93,3 grammes de Sucre

*3ème Sucre à mélanger manuellement

133,3 grammes de Sucre

*En option

LA MERINGUE FRANÇAISE SIMPLE DE CHRISTOPHE FELDER

du Colorant alimentaire

Meringue avec 5 Blancs : 467 g

5 Blancs d'Oeuf

5 Blancs d'Oeuf 150 grammes

*1er Sucre

50 grammes de Sucre

*2ème Sucre pour serrer

116,6 grammes de Sucre

*3ème Sucre à mélanger manuellement

166,6 grammes de Sucre

*En option

du Colorant alimentaire

Meringue avec 6 Blancs : 560 g

6 Blancs d'Oeuf

6 Blancs d'Oeuf 180 grammes

*1er Sucre

60 grammes de Sucre

*2ème Sucre pour serrer

140 grammes de Sucre

*3ème Sucre à mélanger manuellement

200 grammes de Sucre

*En option

du Colorant alimentaire

Instructions

1. Un conseil : les Blancs d'Oeuf doivent être amenés à température ambiante pendant 1 heure avant de les utiliser : ils monteront mieux
2. Puis, après cette préparation, on place les 3 Blancs d'Oeuf avec le 1er Sucre (30 g) dans un robot (genre Kitchen Aid) muni du fouet
3. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
4. On commence à fouetter à Vitesse Lente. Avec le robot, j'utilise la vitesse 3 (sur 10)
5. Pour réussir ses blancs montés, il faut toujours commencer par fouetter à Vitesse Lente, pendant 5 minutes à 7 minutes : On croit toujours qu'il faut battre les blancs à vitesse maximale, mais c'est une erreur !
6. On fouette
7. Puis on monte la vitesse à Vitesse Moyenne pendant 3 minutes. Avec le robot, j'utilise la vitesse 5 (sur 10)

LA MERINGUE FRANÇAISE SIMPLE DE CHRISTOPHE FELDER

8. On augmente la vitesse à Vitesse Elevée pendant 3 minutes. Avec le robot, j'utilise la vitesse 8 (sur 10)
9. Puis on "serre" en ajoutant le 2ème Sucre (70 g)
10. On augmente la vitesse à Vitesse Maximale
11. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)

De la couleur ??

Si vous voulez des meringues colorées, c'est à ce moment que vous ajouterez votre Colorant alimentaire (de préférence en poudre), puis continuez de fouetter quelques secondes

Résultat des blancs montés

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'oiseau", qui est plutôt un bec d'aigle d'ailleurs !

Ajout du 3ème sucre

12. On verse le dernier sucre, 100 g de Sucre, que l'on va mélanger à la maryse, et non pas au fouet à main
13. On doit macaronner, c'est à dire retourner les blancs avec une maryse
14. On ne doit surtout pas fouetter ! Cela ferait retomber les blancs montés ! Cette opération manuelle et délicate a pour but de ne pas casser la structure des blancs montés

Mise en poche

15. On transfère dans une poche à douilles
16. On utilise une douille lisse ou une douille cannelée

Pour des cercles

17. Si on veut réaliser des cercles (pour un vacherin par exemple), on trace des cercles au crayon sur du papier sulfurisé
18. Puis on retourne le papier sulfurisé, afin qu'il ne soit pas en contact avec la meringue
19. Penser à mettre une noix de meringue dessous le papier sulfurisé afin qu'il ne bouge pas pendant la cuisson
20. Puis on dresse en escargot
21. On peut également utiliser un tapis silicone

Gouttes de meringue

22. Pour des décorations, on peut aussi faire des gouttes de meringue

Cuisson

23. On cuit: 8 minutes à 150 C
24. Puis on baisse à 90 C
25. Le temps de cuisson dépend de la taille de vos meringues : 2 heures ou plus pour les gouttes, et plutôt 3 heures 1/2 pour les cercles
26. Puis on laisse refroidir. On peut même mettre éteindre le four et laisser sécher pendant la nuit

LA MERINGUE FRANÇAISE SIMPLE DE CHRISTOPHE FELDER

au four