

DEFINITION

Les meringues sont des blancs d'œufs montés (foisonnés) auxquels a été incorporé de sucre. Il existe différentes manières de les cuire

Quantités (pour 0,300Kg fini)

unité poids

Progression :

Œufs (blanc d')	Kg	0,100
Sel fin	Kg	0,005
Sucre semoule	Kg	0,100
Sucre glace	Kg	0,100

- Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, réunir les blancs d'œufs et le sel. Les casser légèrement et les monter
- Quand ils sont bien mousseux, leur ajouter le sucre semoule et les serrer
- A la fin, incorporer délicatement le sucre glace tamisé à la spatule
- Coucher la meringue. La sécher à l'étuve entre 50.80°C durant plusieurs heures

Commentaires

Cette meringue riche en sucre (le sucre attire l'eau des blancs) est destinée être séchée

ETAPES

POINTS CRITIQUES

PRECAUTIONS

MONTER	Meringue peu montée	Traces de jaune d'œuf Incorporation trop hâtive du sucre. Les blancs doivent être montés avant d'incorporer le sucre)
	Meringue granuleuse	La meringue a été foisonnée trop longuement
SERRER	Meringue liquide	L'incorporation finale du sucre glace a été trop longue. Les bulles d'air se sont échappées
	Grains de sucre	Il faut tamiser le sucre glace
SECHER	Meringue soufflée ou colorée	Température de élevée : ne pas dépasser 80°C
	Meringue compact	Meringue ayant perdu ses bulles d'air lors de l'incorporation

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les meringues sont des mousses d'œufs comme les sabayons ou les appareils à bombe. A ce titre, les règles de fabrication sont les identiques. Il existe trois méthodes :

1. à froid (meringue et sabayon)
2. au bain marie (meringue suisse et sabayon poché au bain marie)
3. à partir de sucre cuit (meringue italienne et de la pâte à bombe)

Les blancs d'œufs contiennent beaucoup de protéines. Ces protéines sous l'action mécanique du fouet, sont dénaturées.

- Elles vont progressivement changer de texture et d'aspect. De la forme d'une pelote, elles vont d'abord se dérouler puis elles vont se placer à l'interface air/eau.
- Elles vont de cette manière retenir les bulles d'air

A chaque coup de fouet, Les bulles deviennent de plus en plus petites : la mousse devient de plus en plus stable. En ajoutant de sucre, on « serre » les blancs, on augmente le nombre de bulles d'air et la viscosité du mélange. La présence de sucre dans des blancs montés va assurer la tenue de la mousse (elle est stable durant quelques minutes). Sans sucre, les blancs montés s'affaissent et relâchent de l'eau.

Il est important de ne pas commencer le fouettage trop vite. Les protéines doivent avoir le temps de se déroule, de se dénaturer avant de pouvoir incorporer les bulles d'air.

MERINGUES

Française	En fonction de l'utilisation, pour 0,100Kg de blancs d'œuf, compter entre 0,050 Kg (œuf à la neige) et 0,200Kg de sucre (meringue séchée). Le sucre étant hygroscopique (il absorbe l'humidité des blancs d'œuf), il permet un assèchement rapide de la meringue. Lors de la cuisson, ne pas dépasser 80°C pour éviter les gonflements et la coloration.
Italienne	La meringue étant composée principalement de blanc d'œuf et de sucre, il ne faudra pas dépasser la température de 62°C, au risque de voir coaguler les blancs d'œuf (la meringue perdrait de sa finesse)
Suisse	Le sucre est généralement cuit au boulé c'est-à-dire entre 115 et 120°C. Plus la température du sucre est basse, plus la sucre contient de l'eau et plus la température est élevée plus la meringue sera souple et liquide. Surtout ne pas dépasser 127°C.
Soufflées	Les Meringues peuvent être soufflées par un début de cuisson à 150°C de manière à permettre la vaporisation de l'eau puis par un séchage à température ordinaire 80°C

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Pâtes à biscuit T 512 Soufflés sucrés T 631 Crème sabayon T606 Bavarois et mousses sucrés T 622