Bacetti di meringa

Avevo voglia di rilassarmi un po' ieri, paciugando in cucina. Ne ho approfittato per fare questi bacetti di meringa che avevo in mente da tempo. Sono un po' laboriosi, ma ne vale la pena: il risultato è veramente bello, questi affascinanti ciuffetti di meringa tuffati nel cioccolato sono come le ciliegie: uno tira l'altro.
Si conservano per diversi giorni ben chiusi in un contenitore, e sono molto belli anche da regalare, dentro a piccoli sacchetti di plastica.

Una nota sulla meringa: per questa meringa ho provato una tecnica nuova, simile alla meringa svizzera. In pratica nella meringa svizzera gli albumi vengono montati "a caldo", normalmente su un bagnomaria, finché non raggiungono i 70°, conferendo alla meringa una struttura più stabile.
In questo caso invece ho scaldato lo zucchero semolato nel forno a 200°, poi l'ho usato per montare gli albumi nella planetaria. Potete saltare questo passaggio comunque, dato che la meringa è di piccole dimensioni e cuoce in fretta nel forno.

Con questa dose se ne ricavano circa 3 teglie (più o meno 150):

Ingredienti:

- 3 albumi d'uovo (nel mio caso 110gr)
- 330 gr di zucchero semolato (il triplo del peso degli albumi)
- un cucchiaino di succo di limone
- per decorare:

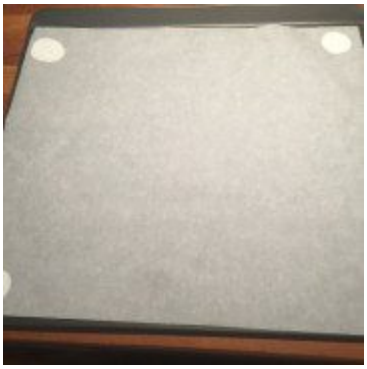
- 200 gr di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di olio di semi
- codine colorate o nonpareils

Pesare gli albumi e calcolare il triplo del loro peso di zucchero semolato.
Preriscaldare il forno (statico) a 200°, poi stendere un foglio di carta forno su una teglia e spargervi lo zucchero. Farlo riscaldare in forno per 7 minuti.

Nel frattempo, nel boccale della planetaria (o usando le fruste elettriche) iniziare a montare gli albumi a cui si sarà aggiunto il succo di limone.
Una volta che lo zucchero è pronto (dopo 7 minuti inizierà leggermente a caramellare ai bordi), toglierlo dal forno e abbassare la temperatura a 100°, lasciando aperta la porta del forno per fare scendere in fretta la temperatura.
Con il motore della planetaria al massimo, inserire sugli albumi lo zucchero un cucchiaio alla volta, lentamente, fino a terminarlo. A questo punto, continuare a montare per altri 5-6 minuti, sempre alla massima velocità.

Spegnere la macchina e verificare se la meringa è perfettamete montata. Prendendo una goccia di impasto tra le dita di pollice e indice e sfregando, non si dovrà percepire

praticamente più lo zucchero in granelli. Eventualmente, proseguire a montare per altri 2- minuti.
Trasferire tutta la meringa in un sac-à-poche munito di punta tonda larga circa 1/2 cm e preparare le teglie con la carta forno: per tenere in posizione la carta un ottimo metodo è versare un piccolo pallino di meringa ai 4 lati della teglia, appoggiarvi sopra la carta e schiacciare con un dito in modo da “incollare” la carta.

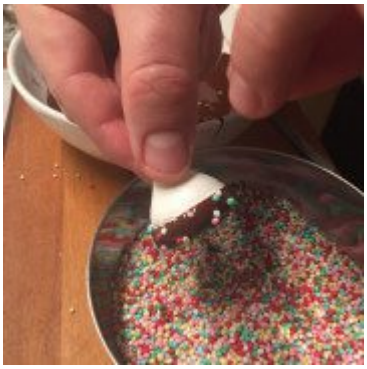


Creare dei ciuffetti grandi circa come una moneta da due euro, procedendo così: tenendo il sac-à-poche verticale e molto vicino alla teglia schiacciare per formare una pallina, salendo piano piano verso l’alto. Rilasciare la pressione sul sac-à-poche ed allontanarsi verso l’alto, sempre verticalmente, in modo da creare il ciuffo.

Proseguire fino a terminare tutta la meringa. Se non avete più teglie disponibili (io ho cotto prima 2 teglie, poi solo successivamente la terza), lasciare la meringa dentro al sac-à-poche e creare i bacetti solo prima di infornare.
Cuocere in forno a 100° (meglio ventilato) per circa 40 minuti, avendo cura ogni tanto di aprire il forno per qualche secondo per fare uscire l’umidità in eccesso. Le meringhe sono pronte quando si staccano facilmente dalla carta con pochissima pressione.

Togliere le teglie dal forno e lasciare raffreddare le meringhe prima di rimuoverle.
Proseguire eventualmente con la successiva cottura fino a terminare tutta la meringa.
Una volta fredde, passare alla decorazione:
Preparare innanzitutto quello che servirà: un vassoio ampio coperto di carta forno per appoggiare i bacetti decorati, un piattino su cui lavorare (cadranno un bel po' di nonpareils!), una ciotolina con le codette colorate ed una seconda ciotola dove fondere il cioccolato. Questa deve essere adatta al microonde, quindi di vetro o ceramica. Spezzettarvi all'interno il cioccolato fondente. Avviare il microonde alla massima potenza per 20 secondi per volta, mescolando con un cucchiaio dopo ogni ciclo. Serviranno circa 4-5 cicli per fondere completamente la cioccolata. Aggiungere a questo punto l'olio di semi ed incorporarlo bene con il cucchiaio. In questo modo una volta fredda la cioccolata rimane lucida, e risulta leggermente meno croccante (ma comunque compatta, non vi sporcherete le mani).
Procedere con un bacetto alla volta e, tenendolo saldo con due dita (appena sotto il ciuffo), tuffarlo nella cioccolata per circa mezzo centimetro sul fondo, sollevarlo e "strisciare" il fondo del bacetto sul bordo della ciotola in modo da scaricare la cioccolata in eccesso (che altrimenti cola mentre finite di decorare, e farete un disastro ovunque!)

Ora, ruotando leggermente il bacetto tra le dita, fate cadere qualche codina sul cioccolato in modo che si attacchi.



Appoggiare il bacetto sulla carta forno e continuare così fino a terminare tutte le meringhe.

Trasferire il vassoio in frigorifero per un paio di ore per dare modo al cioccolato di solidificare completamente, dopodiché trasferire i bacetti in contenitori ermetici e conservare fuori frigo.

Al posto del cioccolato fondente si può utilizzare anche il cioccolato bianco, magari colorandolo con i coloranti alimentari. Il cioccolato bianco però è molto instabile, quindi va sciolto molto lentamente a bagnomaria e tenuto sempre fluido rimettendolo spesso sul bagnomaria perchè tende ad addensarsi più in fretta, rendendo difficoltosa la decorazione. Se si usa questo cioccolato inoltre, non

aggiungere l’olio di semi perchè contiene già naturalmente una maggiore quantità di burro di cacao.