

Meringa Italiana

A differenza delle altre due meringhe classiche, la **meringa francese** (base) e la meringa svizzera, la meringa italiana è una meringa cotta in quanto gli albumi vengono montati insieme ad uno sciroppo di zucchero a 120°, che quindi non soltanto pastorizza l'albume (fenomeno che avviene tra i 60° e i 70°) ma lo cuoce completamente. Normalmente questa preparazione si utilizza quindi senza successiva cottura in forno, tipicamente per le decorazioni. Si può anche fiammeggiare con il cannello da pasticceria per ottenere un effetto molto scenografico. Bisogna fare un po' di attenzione a prepararla perchè lo sciroppo di zucchero a 120° può essere pericoloso da maneggiare.



Ingredienti:

- 125 gr di albume d'uovo (3-4 albumi a seconda della dimensione delle uova)
- per lo sciroppo di zucchero:
 - 250 gr di zucchero semolato
 - 50 gr acqua
- un termometro elettronico da cucina (consiglio quello laser, tipo questo: [LINK](#))

Preparare lo sciroppo di zucchero: in un pentolino unire lo zucchero e l'acqua, e a fiamma moderata portare ad ebollizione. Inserire nello zucchero il termometro da cucina e, senza mai mescolare, attendere che lo sciroppo raggiunga la temperatura di 120° (si formano bolle che iniziano ad apparire via via più vischiose, ma il composto rimane bianchissimo). Spegnerne il fuoco e tenere a parte.

Nella ciotola della planetaria con frusta a gancio versare gli albumi ed iniziare a montare a velocità elevata. Quando l'albume si è montato a neve, versare, sempre con la frusta in funzione, lo sciroppo A FILO sul lato della ciotola, facendo attenzione a non versarlo sulla frusta rischiando di schizzare. Continuare a montare finché la meringa non si è raffreddata (circa 30°).

A piacere aggiungere un poco di estratto di vaniglia prima di terminare la montatura.

A questo punto è pronta da utilizzare, si utilizza per decorare (torte o cupcake) e si può anche refrigerare (in un contenitore coperto) per circa 1 settimana.