

Meringa svizzera

Questa meringa è una delle tre preparazioni tipiche, potremmo definirla una via di mezzo tra la meringa francese (classica) e la meringa italiana. Mentre nella meringa francese l'albume e lo zucchero vengono montati a crudo, e nella meringa italiana il composto raggiunge i 100/110° perchè viene montato insieme allo sciroppo di zucchero a 120°, cuocendo l'albume, in questo caso la meringa si monta a caldo (a bagnomaria)



fino ad avvenuta pastorizzazione (60/70°). Questo processo stabilizza la meringa e la rende adatta anche alla decorazione. Si possono comunque formare anche i classici spumini, cuocendoli poi in forno. Ecco come realizzarla:

Ingredienti:

- 125 gr di albume d'uovo (3-4 albumi a seconda della dimensione delle uova)
- 250 gr di zucchero semolato
- termometro da cucina

Unire gli albumi allo zucchero in una ciotola di metallo o vetro che possa appoggiarsi comodamente sopra ad una pentola che metteremo a bollire sul fuoco, per creare un bagnomaria. Sbattere delicatamente con la frusta a mano finchè zucchero e albume non siano ben miscelati e il composto non raggiunge i 70°.

Trasferire il composto nella ciotola dell'impastatrice, e con la frusta a filo iniziare a montare a velocità prima bassa poi elevata. Continuare a montare finchè l'esterno della ciotola non risulta freddo (circa 10 minuti).

A questo punto la meringa è pronta, e si può utilizzare per

decorare. Va usata subito però, perchè tende ad asciugare.