

Merengues

Repostería Clásica



Área Académica: Gastronomía

Tema: Merengues

Profesor(a):

L.G. Norma Gómez García

Mtro. Erick Hernandez Acuahutla

Periodo: Enero - Junio 2022

Tema: Merengues

Resumen

El merengue es una preparación aireada que consiste en claras batidas y azúcar, es un instrumento muy versátil y se puede utilizar como decoración secado en el horno, como relleno de tartas y pasteles, base para cremas o mousses, helados, decoración entre otras cosas más.

En el siglo XVI, los cocineros europeos descubrieron que batir claras producía una espuma que utilizaron un plato simple, sin cocción, hecho con crema que llamaron nieves. El merengue suizo apareció en el siglo XVII.

Palabras clave:

Huevo, azúcar, aireada y base.

Tema: Merengues

Abstract

The meringue is an airy preparation made with whipped egg whites and sugar, it is a very versatile instrument that can be used as a decorative addition if it is dried in the oven, it can also be used as a filling for tarts and cakes, it is also a base for creams and mousses, ice cream, decorations among other things.

In the XVI century, European cooks discovered that by whipping egg whites they could produce a foam they used as a simple uncooked dishes, made with cream that they called “snow” “ice cream” or “frosting”.

The Swiss meringue appeared until the XVII century.

Keywords: Egg, sugar, airy, base

Objetivo General

- Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos de la repostería clásica, buscando el aprendizaje y la ejecución de las técnicas básicas de la repostería, con el fin de conocer y dominar las mismas para su uso en el campo laboral.

Objetivos Específicos

- Identificar las propiedades químicas de los alimentos con base en sus características funcionales.
- Identificar las propiedades organolépticas y sensoriales de los alimentos con base en sus características funcionales.
- Identificar las propiedades nutricionales de los alimentos con base en sus características funcionales.

Merengue Francés

Ingredientes

Clara de huevo 100g

Azúcar 100g – 200g

- El merengue francés es muy común y denominado comúnmente sólo como “merengue”

Cuanto más azúcar más rígido si queremos un centro más suave más azúcar.

Procedimiento

- Separar las claras es muy importante que no esté ningún residuo de yema.
- Agregar las claras al bowl de la batidora y empezar a batir iniciando con velocidad baja e ir aumentándole paulatinamente, las claras pueden subir hasta 8 veces su volumen.
- El Azúcar se empieza agregar cuando las claras aumentan su volumen 4 veces.

Y parar cuando se disuelva y tenemos el volumen deseado.

Merengue Suizo

- Es un merengue más estable que el francés y es muy adecuado para preparara cremas, rellenos y decoración.
- A diferencia del francés la forma del pasteurizado del huevo es mediante baño maría.
- El azúcar se añade desde el principio y será más denso.

Ingredientes

Clara de huevo 100g
Azúcar 200g

Procedimiento

- Añadir las claras con el azúcar en un bowl y colocar en baño maría, y mover con batidor globo hasta alcanzar la temperatura de 55°C – 60°C.
- Agregar a la batidora y batir a velocidad alta hasta que enfríe y tenga la textura deseada.

Merengue Italiano

Ingredientes:

Claras 100g

Azúcar 200g

Agua 20g

- El merengue con mayor estabilidad y el más utilizado como base por su estabilidad y consistencia.
- Es el único que utiliza el azúcar en distinta forma, en almíbar de bola dura.

Procedimiento

- Realizar un almíbar de bola firme colocando el agua y el azúcar en un sartén y llevar a fuego, hasta llegar a la temperatura en un rango de 115^oc – 120^oc.
- Agregar las claras a la batidora y batir con velocidad media alta, hasta que las claras formen picos.
- Agregar el almíbar en forma de hilo y seguir batiendo hasta que se enfríe.

USOS

Merengue Francés

Elaboración de masas merengadas.

Decorados secados al hornos.

No se puede usar de forma directa al no tener un proceso de pasteurizado.

Merengue Suizo

Decoración.

Base de mousses y helados.

Rellenos.

Bases para elaborar otras cremas.

Elaboración de masas merengadas.

Merengue Italiano

Decoración.

Base de mousses y helados.

Rellenos.

Bases para elaborar otras cremas.

Elaboración de masas merengadas.

Recomendaciones

- Utilizar claras a temperatura ambiente y no frías para batir, ya que de lo contrario es más difícil que aumenten su volumen de manera considerable.
- Al cocinar los merengues en el horno, no utilizar altas temperaturas, ya que el exterior se carameliza y se seca muy rápido, mientras que el interior continúa húmedo.
- Comenzar batiendo las claras lentamente y luego aumentar la velocidad, para obtener el merengue bien espumoso y con mayor estabilidad.

Bibliografía

- Harol, M. (2014). La cocina y los alimentos. España: Debate
- Bressanini,D.(2017). La ciencia de la pastelería. España: Gribaudo.
- Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX_2018 Norma Oficial Mexicana de los Estados Unidos Mexicanos, 13 de agosto de 2018.