

Meringa Francese (Meringhe o Spumini)

Fare una meringa perfetta non è per niente facile, anche se contiene soltanto 2 ingredienti: albumi d'uovo e zucchero. E' fondamentale che la meringa sia montata alla perfezione, in modo che mantenga la forma, inoltre la cottura deve essere molto lenta e a temperatura molto bassa, perchè in realtà le meringhe devono asciugare, più che cuocere. Una volta asciutte si possono conservare per molte settimane, ben chiuse dentro ad un contenitore ermetico, in modo che non assorbano umidità dall'esterno.



Per l'ottima riuscita delle meringhe servirebbe una buona planetaria o comunque un buon robot da cucina, in alternativa si possono usare le fruste elettriche.

Questo metodo di esecuzione è chiamato **MERINGA FRANCESE**, è il più classico e anche il più facile da realizzare in casa. Esistono poi altri due metodi, la **MERINGA ITALIANA** (in cui all'albume montato si aggiunge uno sciroppo di zucchero a 120° che stabilizza e "cuoce" la meringa) e la **MERINGA SVIZZERA** (una via di mezzo tra i due, in cui la meringa viene preparata a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 70°, che pastorizza l'albume e rende molto più stabile il composto che normalmente viene usata per decorazione).

Ingredienti:

- albumi d'uovo a temperatura ambiente (vanno pesati)
- zucchero semolato fine, in quantità doppia rispetto al peso degli albumi
(per meringhe molto compatte la dose può arrivare fino al triplo del peso degli albumi)

- il succo di mezzo limone ogni 250gr di albumi

Prima di iniziare, verificate che sia la ciotola del mixer che la frusta siano perfettamente puliti e sgrassati. Sgusciare le uova e dividere benissimo gli albumi dai tuorli. Anche un piccolo residuo di tuorlo comprometterà certamente la montata degli albumi.

Versare gli albumi nella ciotola del mixer dopo averli pesati, e aggiungete zucchero semolato in quantità pari al loro peso.



Montate la frusta a filo (quella per montare la panna) e avviate il mixer alla massima velocità. Dopo 3-4 minuti l'impasto risulterà già ben montato.



Aggiungete il succo di limone e iniziate ad aggiungere, a pioggia, il restante zucchero (stessa dose aggiunta all'inizio, cioè uguale al peso degli albumi), un cucchiaino per volta con la frusta sempre in funzione a massima velocità. Continuate a montare finché, sollevando la frusta, la meringa non formerà un ciuffo che rimarrà dritto senza afflosciarsi. Prendete ora un poco di meringa e strofinatela tra pollice e indice: non dovrete più percepire i granelli di zucchero ma un composto liscio. Se ancora si sentono sotto ai polpastrelli, proseguite a montare per altri 2-3 minuti e poi ripetete. Nel frattempo, accendete il forno (ventilato) a 70°.



Versate a questo punto la meringa nel sac-à-poche, munito di bocchetta larga a stella aperta, e spremetele meringhe sulla teglia da forno (fredda) su cui avrete adagiato un foglio di carta forno. (Piccolo trucco: per tenere bene fermo il foglio di carta forno sulla teglia, usate 4 piccoli "blob" di meringa sotto ai 4 angoli del foglio come se fosse colla. Potete dare alle meringhe la dimensione che volete, ma considerate che, in cottura, più le meringhe sono grosse più tempo impiegheranno a seccare completamente. Meringhe di 3/4 cm di diametro impiegheranno circa 2 ore per seccare completamente, ma per una meringa di diametro circa 7/8 cm possono essere necessarie anche 5 ore di cottura.



Una volta caldo il forno inserite le meringhe e lasciate cuocere per il tempo necessario in base alla dimensione data. Fate attenzione che la superficie non si colori, e controllate spesso che all'interno del forno non ci sia troppa umidità, nel caso lasciate socchiusa la porta del forno infilando uno strofinaccio arrotolato, oppure un cucchiaino di legno, tra la porta e il mobile del forno.

A fine cottura, verificate che si stacchino dalla carta forno e che il fondo non sia umido. Aprite una meringa e verificate l'interno: se vi piace leggermente morbido potete sfornare, se invece le volete molto secche proseguite per altri 20-30

minuti.

Lasciare asciugare per un giorno, dopodiché conservare in un recipiente ermetico, preferibilmente una scatola di latta (fuori dal frigorifero).