
MERENGUE®
PASTELERÍA DE VANGUARDIA
Suspiros
JORDIANA · LI
PASTRY CHEF





Suspiros

INGREDIENTES

» 100 gramos de claras de huevo.
» 200 gramos de azúcar.
» 10 ml de Vainilla.
» Colorante en gel (opcional)

PREPARACIÓN

Preparar 2 bandejas con papel encerado y precalentar el horno a 200F o 100C. También tener lista una manga pastelera con alguna boquilla de nuestra preferencia para hacer los suspiros.

En un bowl apto para baño maría o el mismo bowl de la batidora si este es de metal, mezclar azúcar y claras de huevo y colocar sobre el baño. Cuidar que el bowl no toque el agua y además que la misma no hierva. Solo debe generar vapor. Revolver constantemente hasta que al frotar entre los dedos no sintamos ningún grumo de azúcar y así llevarlo a batir.

Batir a máxima velocidad hasta que el merengue se vea brillante, esponjado y tenga pico firme. La vainilla y el colorante la agregamos justo al final y solo mezclamos hasta que se incorpore bien y se combine completamente.

Hacemos los suspiros tratando de que todos sean del mismo tamaño para que se lleven el mismo tiempo en el horno.

Hornear por 2 horas aproximadamente o hasta que se sientan secos completamente. Al estar listos podemos apagar el horno y dejarlos ahí hasta que enfríen por completo o retirarlos y apenas enfríen, almacenarlos en algún frasco de vidrio, lata, envase plástico o bolsas de celofán. Lo importante es que en todo momento deben estar bien tapados.



Suspiros especiales
PARA DECORACIÓN

INGREDIENTES

» 100 gramos de claras de huevo.
» 200 gramos de azúcar.
» 10 ml de Vainilla.
» Colorante en gel (opcional)
» 100 gramos de azúcar en polvo cernida

PREPARACIÓN

Preparar 2 bandejas con papel encerado y precalentar el horno a 200F o 100C. También tener lista una manga pastelera con alguna boquilla de nuestra preferencia para hacer los suspiros o decoraciones.

En un bowl apto para baño maría o el mismo bowl de la batidora si este es de metal, mezclar azúcar y claras de huevo y colocar sobre el baño. Cuidar que el bowl no toque el agua y además que la misma no hierva. Solo debe generar vapor. Revolver constantemente hasta que al frotar entre los dedos no sintamos ningún grumo de azúcar y así llevarlo a batir.

Batir a máxima velocidad hasta que el merengue se vea brillante, esponjado y tenga pico firme. La vainilla y el colorante la agregamos justo al final y solo mezclamos hasta que se incorpore bien y se combine completamente. Ahora con una espátula agregamos la azúcar en polvo de manera envolvente y con cuidado de no bajar el merengue.

Hacemos las decoraciones (chupetas de suspiros, espirales, diferentes figuras) tratando de que todos sean del mismo tamaño para que se lleven el mismo tiempo en el horno.

Hornear por 1 hora y 30 minutos aproximadamente o hasta que se sientan secos completamente. Al estar listos podemos apagar el horno y dejarlos ahí hasta que enfríen por completo o retirarlos y apenas enfríen, almacenarlos en algún frasco de vidrio, lata, envase plástico o bolsas de celofán. Lo importante es que en todo momento deben estar bien tapados.

Este merengue es mucho más resistente dado que las decoraciones siempre tendemos a manipularlas más o a darles otros usos como presentarlos en bolsitas o usar las chupetas en tortas que luego serán transportadas.






Suspiros
@jordianali | @merengueusa | www.merenguepostres.us
www.amazon.com/shop/jordianali
JORDIANA · LI
PASTRY CHEF



Tips

» El agua del baño maría no debe hervir. Debe generar solo vapor o justo a punto dehervir.

» Todos los utensilios deben estar libres de humedad o grasa al igual que las claras no deben tener rastros de yema.

» No usar tazones de plásticos, pues estos siempre guardan rastros de grasa.

» Una vez listo el merengue, no debe reposar, ni guardarse en el refrigerador. Debe usarse inmediatamente. Tampoco puede volver a batir pasado un rato.

» Solo usar colorantes en gel o en polvo. No usar colorantes líquidos.

» El uso de mucho colorante hará que los suspiros tengan al final un sabor amargo además que hacen que la mezcla se baje por la cantidad de colorante y el tiempo que debemos emplear en incorporarlo.

» Hacer los suspiros de una bandeja, del mismo tamaño para que todos se tomen en mismo tiempo en estar listos.

» Si deseas usar Sprinkles, debes colocarlo justo antes de entrar al horno. Cerciórate que sean aptos para horno.

» Guardar los suspiros una vez listos, en envases con tapa hermética. También en frascos de vidrio, latas o bolsas de celofán bien atadas.

» Si sientes que una vez hechos se vuelven pegajosos, es debido a la humedad del ambiente o no se secaron bien en el horno y necesitaban mas tiempo. Llévalos de nuevo al horno un rato mas.

» Puedes guardarlos en el congelador por al menos 3 meses o en el refrigerador por al menos 2 meses en envases plásticos con tapa hermética o bolsas de celofán bien atadas.

» Si deseas suspiros chiclosos (no aplica en los de decoración), reduce el tiempo a 1 hora o 1 hora y media. Otra manera es, subir la temperatura y reducir el tiempo. Por ejemplo: hornear a 280F o 140C por 1 hora. Solo que pueden dorarse un poco.

MERENGUE®
PASTELERÍA DE VANGUARDIA

Decoraciones



JORDIANA · LI
PASTRY CHEF















JORDIANA · LI

PASTRY CHEF

@jordianali | @merengueusa | www.merenguepostres.us

www.amazon.com/shop/jordianali

www.youtube.com/c/jordianali

jordianali@gmail.com

MERENGUE®
PASTELERÍA DE VANGUARDIA