Merengue Italiano

Ingredientes

100 gramas de claras naturais em temperatura ambiente ou ½ xicara (chá) + - 04 ovos médios

250 gramas de açúcar refinado (peneirado) ou 1 e ½ xicara de chá

125ml de água

5ml ou 01 colher de chá de baunilha, limão, essência ou pasta saborizante.

Receita

Na batedeira adicione as claras e reserve. Ligar a batedeira somente quando o açúcar e água atingirem a temperatura de 115º, deixe bater em velocidade de media pra baixo, até atingir o ponto de neve.

Na panela acrescente o açúcar e agua, misture apenas para agua incorporar no açúcar, e leve ao fogo, com o termômetro vá medindo a temperatura, quando atingir 115º ligue a batedeira e deixe bater as claras ate ponto de neve, quando a temperatura na panela atingir 120º desligue o fogo e vá colocando aos poucos bem devagar na batedeira em movimento velocidade de media para baixo, após colocar toda calda, acrescente a baunilha ou qualquer saborizante e bata em velocidade alta, até perceber que o boll esfriou.

Atingindo o ponto de merengue, nesse momento pode colorir.

Com o bico 01 A perle vamos fazer os moldes.

Eu utilizei bolacha maria, e fui mesclando com chocolate derretido, (usei chocolate pra cobertura meio amargo).

Sobre uma forma coloque a grade do fogão ou forno, as bolachas e preencha com o merengue, em seguida derrame o chocolate derretido, está pronto essa delicia. Em outra forma forre com papel manteiga e coloque os merengues prontos pra secarem caso queira pode levar pra geladeira por uns 2 minutos. Após é só embalar em saquinhos bem fechados. Eu particularmente quanto mais gelado mais gostoso fica.

Dicas: ele fica ótimo em tortas, bolos, caso queiram pode massaricar.


