

Merengue suíço simples: (seco por dentro)

Ingredientes:

125 gramas de claras naturais;

250 gramas de açúcar refinado (peneirado);

½ colher chá de vinagre (bco, maçã ou arroz), se for utilizar limão, retire o vinagre acrescente no máximo 2ml., pode acrescentar também raspa de limão, se acrescentar muito irá diminuir na hora que fizer o molde; **OBS: se for utilizar saborizante, não utilizar vinagre e nem limão.**

½ colher chá de amido de milho;

5ml de baunilha;

Receita:

Bowl acrescente as claras sem a pele, açúcar (peneirado) e leve ao fogo em banho maria até (utilizo fouet) dissolver todo açúcar não ultrapassar 60º, após leve pra batedeira e bata em velocidade máxima por uns 5 minutos ou até dobrar de volume, após acrescente os demais ingredientes e continue batendo em velocidade alta (3 min), até atingir o ponto firme.

Caso queira utilizar corante ou saborizante poderá ser acrescentado após o merengue estiver pronto, coloque aos poucos e mexer levemente até atingir a cor, nessa quantidade de clara utilizo mínimo 15 gotas.

Com utilização do saco confeiteiro, em uma forma baixa (forma de rocambole) forrada com papel manteiga, caso não tenha forma baixa, poderá utilizar Qq forma, porem vire a forma de cabeça pra baixo e forre com papel manteiga e faça os moldes.

Leve ao forno elétrico em temperatura 80º por 2 a 3 horas. Caso forno tenha temperatura mínima de 90º fique atento, se precisar deixar a porta um pouco aberta.

Como saber se atingiu o ponto, coloque o dedo se estiver seco, verifique se a parte de baixo tiver seca já está pronto, dependendo do tamanho do bico, formato poderá ficar mais tempo. Se rachar estiver mole por dentro, temperatura está alta.

Pra fazer os moldes poderá utilizar diversos tipos de bicos, eu utilizo bico pitanga aberto 6B da Wilton.