

## Meringa

*Cooking Chef consente di controllare la temperatura all'interno del recipiente: in questo modo, e' possibile cuocere a bagnomaria o a temperature superiori a 100°C controllando sempre il processo di cottura.*



**Tempo preparazione:**

1 minuti

**Tempo di cottura:**

10 minuti

**Dosatura:**

Per 0 persone

### Elenco ingredienti

Meringa all'italiana:

4 albumi

240 g di zucchero

Meringa alla svizzera:

4 albumi

300 g di zucchero

Per servire:

Panna montata

Frutta

### Istruzioni per la preparazione

1. Prepara la meringa in una delle varianti indicate qui sotto.
2. Quindi, versa il composto in una tasca da pasticciere e forma dei dischi di 10 cm di diametro su un foglio di carta da forno. Metti le meringhe nel forno a bassa temperatura (100°C) per circa 2 ore, finché si saranno asciugate. Servi



accompagnando con panna montata e frutta a piacere.

Varianti:

#### Meringa all'italiana

1. Lavora il composto a velocità 1 per 1 minuto, giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti. Regola la temperatura a 120°C e la velocità a 3 utilizzando il controllo ad alta velocità/alta temperatura della Frusta a fo. Una volta raggiunta la temperatura, mantienila costante per 2 minuti, così da essere sicuri che il calore si sia diffuso in modo uniforme nel composto. Porta la temperatura a zero.

2. Premete il pulsante del controllo ad alta velocità della Frusta a filo e impostate la velocità al massimo. Montate il composto fino a quando raggiungerete la temperatura di 45°C. Togliete il recipiente dall'apparecchio e utilizzate il composto immediatamente, oppure riponetelo in frigorifero fino al momento in cui vi servirà.

#### Meringa alla svizzera

1. Lavora il composto a velocità 1 per 1 minuto, giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti. Regola la temperatura a 120°C e la velocità a 3 utilizzando il controllo ad alta velocità/alta temperatura della Frusta a fo. Una volta raggiunta la temperatura, mantienila costante per 2 minuti, così da essere sicuri che il calore si sia diffuso in modo uniforme nel composto. Porta la temperatura a zero.

2. Premi il pulsante del controllo ad alta velocità della Frusta a fo e imposta la velocità al massimo. Monta il composto fino a quando raggiungerai la temperatura di 35°C. Togli il recipiente dall'apparecchio e utilizza il composto immediatamente, oppure riponilo in frigorifero fino al momento di servire.