Меренга и ее виды (18 июля 2014)

Давненько я не выкладывала базу. Исправляюсь. Сегодня одна из важных тем: **меренга и ее типы.**

Меренга



Яичные белки состоят из нескольких видов белков, поэтому можно, вбивая воздух, получить пену. При этом белки станут мягкими и эластичными. Взбивание яичных белков – это важный момент во многих видах кондитерских изделий: бисквиты, суфле, муссы, где пена дает конечному продукту легкость и воздушную текстура.

В случае, когда в яичную пену добавляется сахар – эта смесь называется **меренгой**.
Когда готовится бисквит с помощью яично-белковой пены, то нагревание вызывает расширение воздушных пузырей, позволяя подняться бисквиту. Дальнейшее нагревание укрепляет белки вокруг пузырей. Если белковая пена отвечает за разрыхление бисквита, то сам бисквит поднимается за счет механического разрыхления, т.е. путем воздушных пузырей, которые образовались при взбивании яичных белков.
В некоторых случаях бисквит поднимается за счет механического и химического действия: яичной пены и химического разрыхлителя.
Меренги обеспечивают это самое разрыхляющее действие в муссах и кремах (крем Шибуст), часто с помощью желатина для закрепления продукта, если не требуется выпекание.
Самое важное условие для получения меренги: *желток не должен попасть в белки при разделении.* Даже небольшое его количество не даст белкам образовать пену и сформировать меренгу.
Перевзбитые белки – это одна из самых распространенных ошибок при образовании яично-белковой пены или меренги. Если белки перевзбиты, то они становятся сухими, пена становится комками и теряет объем, конечный продукт не достигнет нужного увеличения.
Меренгу с малым количеством сахара очень легко перевзбить. Если такая меренга используется для облегчения вкусовой основы (мусса или крема Патисьер), то такую меренгу будет сложно перемешать с основной смесью, т.е. при долгом перемешивании смесь потеряет воздушность и легкость.
Если пена используется для облегчения и поднятия изделия, то ее надо взбивать до *мягких пиков* – пиков, которые при поднятии падают и образуют «клюв». Взбитая меренга должна быть гладкой и без зернистости.
При влажных условиях меренга плохо хранится, так как сахар впитывает влагу из воздуха, появляется пористая структура, приводящая к вялому и разжиженному состоянию.
При приготовлении меренги все принадлежности должны быть обезжиренными, иначе белки не сформируют пену.
Кислые продукты (крем тартар, уксус, лимонная кислота) увеличивают стабильность меренги. Кислота увеличивает силу удержания пены и уменьшает возможность перевзбития меренги. Однако, если взбивание происходит в медной посуде, то кислоту не используют, так как она растворяет медь.

Нужно понимать, что *вязкость* эквивалентна *стабильности*. Очень свежие яйца очень вязкие, т.е объем не будет таким большим, как при взбивании более старых яиц. Но пена и меренга будут более стабильными (не будут быстро опадать). Использование холодных белков, а не комнатной температуры, также дают стабильность, но меньший объем. Добавление соли уменьшает вязкость белков, дает больший объем, но стабильность будет низкой.
Как только меренга взбита, то либо меренгу вмешивают в основную смесь, либо смесь добавляют в меренгу. Исключением служит меренга, которая отсаживается и выпекается без добавления других ингредиентов.
Вмешиваниие меренги – очень важный процесс, так как при этом происходит соединение 2-х разных заготовок, которые отличаются по легкости, в единую гомогенную массу. Вмешивание обычно производят лопаткой, ведя ее снизу вверх, при этом вращая миску. Часто небольшую часть более легкой смеси добавляют в более плотную, что облегчает последнюю, и затем уже легче добавлять другую часть. Вмешивание должно происходить быстро и аккуратно, иначе будет потеряна воздушность более легкой смеси.

Типы меренги
Существуют 3 типа меренги:
-французская меренга;
-итальянская меренга;
-швейцарская меренга.
Каждая используется в определенных случаях.

1. Более деликатная – **французская меренга** – обычно используется при выпечки тортов и печений. Это обычное взбивание белков с сахаром. Она может выпекаться.

Приготовление:
Поместить белки в чашу миксера. На низкой скорости разбить структуру белка. Добавить кислоту. Увеличить скорость до средней. Как только белки достигнут мягких пиков, добавить сахар очень медленно. Взбивать на средней скорости до состояния твердых пиков. Немного взбить на высокой скорости несколько секунд. Окончательная меренга должна быть гладкой и блестящей.



2. **Итальянская меренга**: горячий сахар сироп (114С, стадия мягкого шарика) выливается в белки и взбивается. Достигается хороший объем, стабильная меренга, которая легкая и эластичная. Используется в приготовлении муссов и светлого масляного крема, так как ее не нужно запекать.

Приготовление:

Смешать сахар и воду. Довести до кипения. Используя кисточку, смоченную в холодной воде, убрать все сахаринки с боков ковшика. Этим временем взбить яйца в пену. Когда сироп достигнет 114С, вылить во взбивающиеся белки тонкой струйкой сироп. Стараясь выливать сироп по бокам миски. вызбить до остывания до комнатной температуры.


eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

3. Швейцарская меренга – смесь белков и сахара, нагретая на водяной бане до 54С. Затем смесь взбивается в очень стабильную, крепкую меренгу. Швейцарская меренга имеет меньший объем и легкость, чем другие, так как сахар добавляется в самом начале. Очень хорошо подходит для декора.



Приготовление:

Смешать сахар и белки. Поставить на водяную баню, помешивая венчиком, довести до 54С.

Снять с бани. Медленно начать взбивать. Как только увеличится в объеме, увеличить скорость до средней и взбить до плотного состояния и остывания.

Запекание меренги.

Некоторые меренги могут запекаться. Меренги могут включать в себя ингредиенты, такие как ореховая мука, сахарная пудра, красителя, ароматизаторы. Некоторые меренги добавляются в основную смесь для облегчения, другие могут быть выдавлены в декоративные формы и так запекаться.

Меренга с ореховой мукой используется обычно для слоев торта.
Дакуазы, вахерины (vacherins), succés (не смогла перевести) и Japonais – это традиционные десерты, которые готовятся по этому методу. Французская меренга обычно используется для всех видов.
Обычная меренга обычно выпекается при низких температурах длительное время, в итоге она получается белой, хрустящей снаружи и сухой внутри.
Меренга с орехами часто выпекается при средних температурах, чтобы немного подрумянить, но внутри она будет немного мягкой.

Комментарии (31)

psinix 17 июля 2014 22:19

весьма познавательно. еще бы примерные пропорции для разных типов меренги.*кулинария, она как химия, только съедобна

eastflower 17 июля 2014 22:57

Я не стала приводить пропорции, так как в каждом случае количество сахара всегда варьируется. У меня будут примеры использования меренги.

olga_ro 17 июля 2014 23:06

Леночка, это не пост! Это настоящая энциклопедия! Спасибо тебе! Забираю в избранное!

eastflower 17 июля 2014 23:09

Рада, что информация понравилась. Я потом примеры меренг уже в рецептах выложу. Я сама, готовясь, узнала столько интересного для себя.

alenakogotkova 17 июля 2014 23:36

Лена, ты такая молодец! Отличный)

eastflower 17 июля 2014 23:46

Аленочка, спасибо! Стараюсь себя научить и поделиться. Столько интересного откопала и сделала за это время. Вот бы еще выложить и сделать.

tania_bondarets 18 июля 2014 00:54

какие красивые) а откуда инфо? из книги?

eastflower 18 июля 2014 08:19

Танечка, спасибо! информация в основном из книги "The fundamental techniques of classical pastry arts". Хорошая книга, основы, примеры, теория хорошо написана. Причем, когда я ее получила, все не было времени за нее засесть :((. А здесь столько интересного нахожу.

tania_bondarets 18 июля 2014 12:02

да, в таких книгах всегда есть чему поучиться)

Leonid Kodak 18 июля 2014 01:50

Lenchik. Takj interesnij Post!!! Molodchina

eastflower 18 июля 2014 08:20

Светочка, спасибо! У меня еще много материала. Потихоньку пеку, пробую новые вещи, которые классикой называются :)).

lada_matushka 18 июля 2014 08:42

Лена, а ты не изучала подробно про время выпекания меренг? Мне кажется, что это тоже важная часть...Швейцарскую еще ни разу не делала - не удобно на пару взбивать вручную, а миксера нет. Зато итальянская - моя любимая!

eastflower 18 июля 2014 09:16

Оленька, думаю, время выпекания меренг зависит от духовки и от того, что ты с ней хочешь делать. Если это Павлова, то не так долго, как безе. Дакуаз печется минут 15-20, поэтому он мягкий внутри, а бисквит дакуаз вообще больше на бисквит похож. Если честно, в моей духовке (газовой) я не пеку безе, не получается белым и сухим.Да, итальянская удобна. Хотя у меня в начале сахарный сироп все время кристаллизовался, я, окзаывается, в холодной посуде взбивала, вот сироп при соприкосновении с холодной миской тут же застывал.

olgafenichka 18 июля 2014 09:22

Леночек какая же ты умничка! очень полезный пост, спасибо тебе за твой труд и открытость!

eastflower 18 июля 2014 09:52

Оленька, рада тебя видеть снова с нами :)). Спасибо.

sago_cuisine 18 июля 2014 10:58

Освежила свои знания:) Спасибо, Лена!:)

eastflower 18 июля 2014 13:06

Светик, рада быть полезной. Хотя, ты это уже все знаешь :)).

zuzu38 18 июля 2014 22:06

Леночка, спасибо!

eastflower 18 июля 2014 23:09

Рада быть полезной.

7chocolat 18 июля 2014 22:43

У меренги, похоже, сейчас новое дыхание…во всех европейских кондитерских присутствует…

eastflower 18 июля 2014 23:10

Точно, точно. А как красиво она в виде декора смотрится.

nightwishk 19 июля 2014 11:37

Надеюсь списывала не у меня :-)http://moitort.com/kak-prigotovit-mereng/

eastflower 19 июля 2014 20:50

Хороший пост. Но я прорабатывала свою настольную книгу от French culinary institute. Я обычно ссылки ставлю, если у кого-то информацию беру.

nightwishk 19 июля 2014 23:54

Да шутил я :-), тем более с огромным удовольствием если кому нужно

eastflower 20 июля 2014 08:17

А я уж за наезд приняла :)))

sovenok_ksu 20 июля 2014 03:17

Леночка, очень полезный пост, спасибо! :)

eastflower 20 июля 2014 10:11

Рада быть полезной. Я сама столько нового для себя узнаю, с удовольствием делюсь.

natalikka 26 июля 2014 13:11

Восхитительная форма!Какой шприц кондитерский ты порекомендуешь?

eastflower 26 июля 2014 16:18

Наташенька, спасибо!Рекомендую вместо шприца купить кондитреский мешок и отдельные насадки (круглая, звезда разных диаметров), а уже по необходимости докупать остальные.

Татьяна Бобрик 8 августа 2016 18:02

Елена, здравствуйте! Подскажите пожалуйста, часто вижу в декоре тортов используют маленькие конусы, внешне они похоже на безе чтоли, может это и есть меренга, вот только какая?

9 августа 2016 08:12

Татьяна, здравствуйте! Это безе, можно его сушить из французской меренги, можно из итальянской.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

