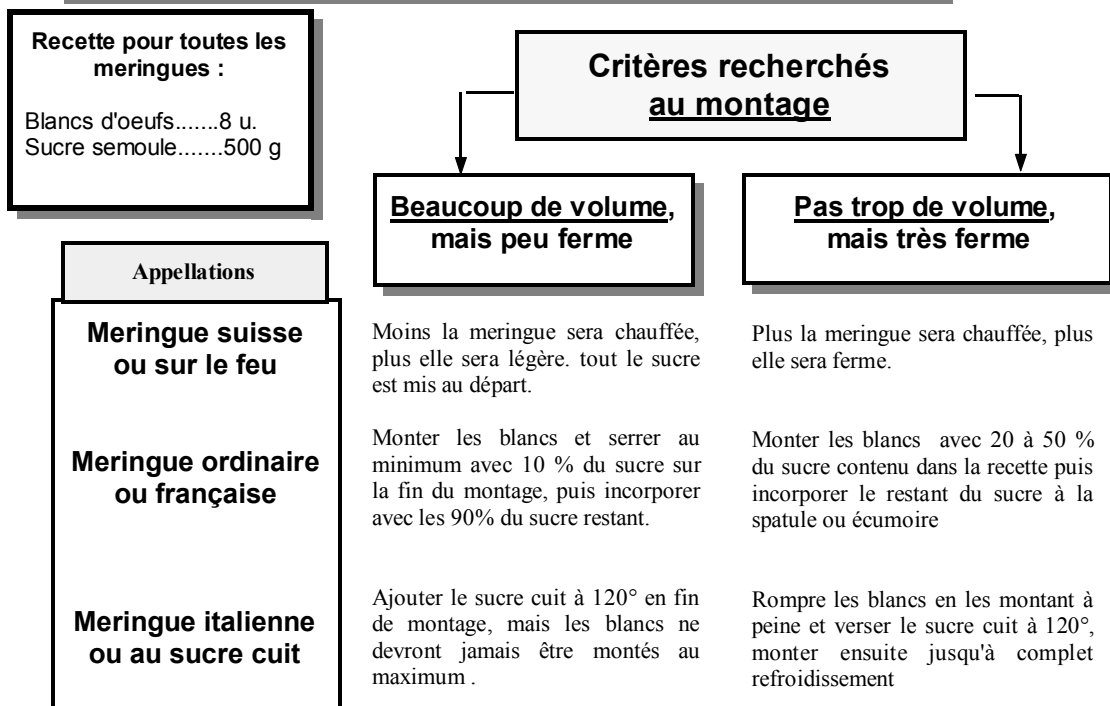


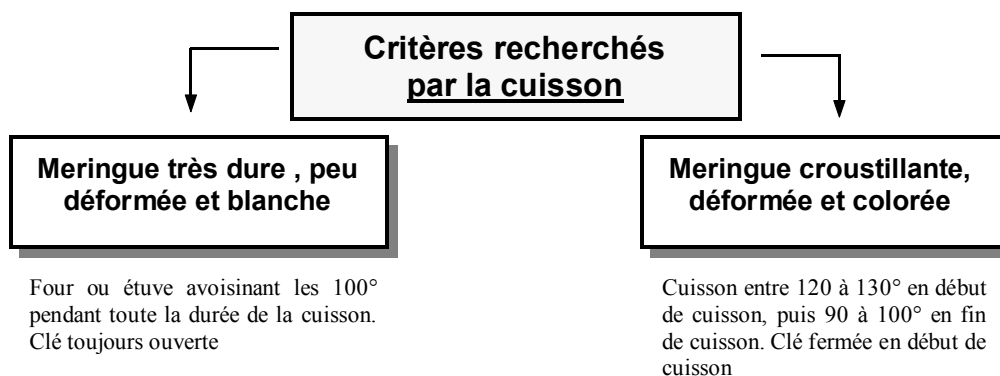
# Les différentes meringues



## Principe:

*Plus le sucre sera ajouté tôt en cours de montage plus les blancs seront fermes*

*Si le sucre est ajouté en fin de montage le mélange sera très volumineux, mais moins ferme*



**Nota:** Entre toutes ces valeurs, il est possible de trouver des compromis qui vous permettront d'avoir le produit recherché.

\* Ne jamais s'arrêter de fouetter en cours de montage

\* Ne jamais laisser une meringue en attente

Pour la meringue italienne ne jamais monter les blancs au maximum. Le sucre versé très chaud dilate chaque petites bulle d'air,. Si ces bulles sont à leur maximum de foisonnement, les blancs retomberont. Le sucre cuit est toujours versé en cours de montage. La meringue Italienne n'est pas cuite au four, mais simplement passer à four vif pour la colorée.

# Incorporer



5 mn

*Vous avez réussi si*

- 1) Mélange homogène
- 2) Le mélange doit rester le plus léger possible ( il ne doit pas retomber )

## Définition

C'est faire entrer **une masse** (crème, meringue etc...) dans une autre masse

ou  
Faire entrer **un poudre** (farine, cacao etc...) dans un mélange d'oeufs ou de jaunes et de sucre préalablement montés.

## Principe d'incorporation

Masse la moins ferme ou la plus légère dans la masse la plus ferme ou la plus lourde

*On incorpore avec:*

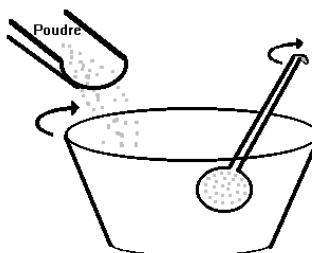
- L'écumoire ou la spatule. → des poudres Ex: La farine pour la génoise
- Le fouet ou la spatule → des crèmes ou des masses entre elles Ex: La crème fouettée et la meringue italienne pour les mousses de fruits

## Les techniques.....dans le détail

**Verser** la poudre ou la masse la plus légère dans la masse la plus ferme

**Simultanément**

**Faire tourner** la bassine avec la main gauche



Les poudres peuvent être de la farine, de la poudre d'amandes etc...

Attaquer la masse par la partie tranchante de la spatule et en faisant tourner la spatule (ou l'écumoire ou le fouet) sur elle même.

On arrête l'incorporation lorsque le mélange est réalisé

# Monter des blancs



10 mn  
pour 8 blancs

*Vous avez réussi si*

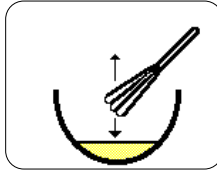
- 1) Blancs fermes et non mousseux
- 2) Pas de liquide au fond du bassin
- 3) Les blancs sont mats
- 4) Les blancs ne sont pas grainés

## Définition

Incorporer le maximum d'air à l'aide d'un fouet pour obtenir une masse légère, volumineuse et ferme.

## Les techniques..... dans le détail

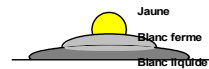
1) **Rompre** ou casser les blancs



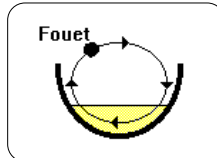
Ne pas chercher à monter les blancs, mais à les casser (2 minutes environ en 1ère vitesse) afin de les liquéfier. Mouvement de va et vient.

*Pourquoi ?*

Pour bien mélanger les 2 parties des blancs



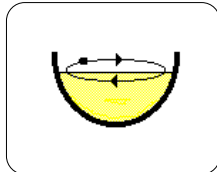
2) **Monter** les blancs



Mouvement circulaire rapide et continu. Ne **jamais s'arrêter** de fouetter en cours de montage.

Pour chercher à emprisonner le maximum d'air.

3) **Serrer** les blancs



Mouvement circulaire horizontal très rapide.

Les blancs retombent s'ils ne sont pas sucrés

**et les meringuer** avec du sucre semoule

Simultanément ajouter

10% du sucre contenu dans la recette un minimum

Pour empêcher les blancs de "grainer"

Technologie appliquée

## Monter des blancs

à cette technique

### Mise en place du poste de travail:

- Un bassin en cuivre passé au sel et au vinaigre
- Un fouet à blancs
- Des oeufs clarifiés

Les ingrédients constituant la recette

## Les blancs

### Ils doivent être:

- Tempérés → Au besoin réchauffer sur feux très doux.
- Salés → une pincée
- Sans traces de jaunes → Enlever les jaunes à

### Pourquoi ?

Les blancs froids montent mal.

Permet de liquéfier les 2 parties des blancs.

Les jaunes contiennent de la M.G. qui empêche les blancs de monter

Lors du montage des blancs, on cherche à emprisonner le maximum d'air, plus la quantité d'air augmente plus la division en cellule d'air se fait petite. Ces cellules d'air sont enveloppées d'un film de blanc d'oeuf constitué par 85% d'eau environ et de protéine (10%). Pendant le montage, ces films sont constamment mis en contact avec l'air ambiant et perdent, en partie, leur eau par évaporation. Ils se dessèchent rapidement pour former une masse ferme, et ce d'autant plus rapidement, si l'air ambiant est chaud et les cellules petites.

## Le matériel

### Il doit être:

- Sans traces de M.G. → a) Laver tout le matériel à l'eau chaude.
- Bassin en cuivre → b) Passer au sel et au vinaigre.
- Fouet à blancs → c) Fouet large et tiges fines

### Pourquoi ?

a) La M.G. empêche les blancs de monter.

b) Pour enlever les traces de vert de gris qui est un poison. Les blancs d'oeufs montent mieux dans un bassin en cuivre, ce métal étant légèrement poreux, les blancs s'accrochent mieux. Ce qui n'est pas le cas des bassines à surface très lisse ( Ex :Pyrex)

c) Pour un meilleur foisonnement.