

Meringue Italienne

Sucre en poudre	100g
Blancs d'œufs	50g
Eau	25g

1. Peser et préparer les ingrédients.
2. Verser dans une casserole le sucre et l'eau. S'assurer que l'eau imbibe tout le sucre. Mettre à chauffer.
3. Quand le sucre atteint la température de 105°, commencer à monter les blancs en neige à vitesse moyenne.
4. Lorsque le sucre atteint 118°, arrêter le feu et verser le sucre dans le bol du batteur sans que celui ci ne s'arrête de tourner.
5. Monter la vitesse du robot à vitesse maximale pendant 15 s puis remettre à vitesse moyenne jusque à ce que le bol du robot devienne tiède au toucher. Vérifier qu'un bec ferme se forme au niveau du fouet du batteur.