



Merengue francês

Merengue Italiano

Merengue suíço

Glace Real

Cobertura Fondant

Merengue francês

Quantidade		Medida	Ingredientes
250		ml	Claras
500		ml	Açúcar



Confeção

Colocar as claras dentro de uma tigela em inox.

Começar a bater lentamente com as varas para quebrar as claras.

Acelerar progressivamente o movimento com as varas, até as claras ficarem em castelo bem firme.

Envolver o açúcar com uma colher.

Colocar o merengue em saco pasteleiro com boquilha e dispor num tabuleiro forrado.

*Levar ao forno pré aquecido a 100°C/125°C. **Aplicações:** suspiros, "vacherin", farófias, etc*



Merengue Italiano

Quantidade	Medida	Ingredientes
250	ml	Claras
500	ml	Calda de açúcar 36°
qb	-	Baunilha



Confeção

Colocar as claras dentro de uma tigela em inox.

Começar a bater lentamente com as varas para quebrar as claras.

Acelerar progressivamente o movimento com as varas, até as claras ficarem em castelo bem firme.

Envolver a calda de açúcar aromatizada com a baunilha em fio e bater até arrefecer.

Usar imediatamente.

Aplicações: tarte de limão merengada, “zuppa” à inglesa, decoração de bolos, etc...



Merengue Suíço

Quantidade	Medida	Ingredientes
250	ml	Claras
250	G	Açúcar em pó
250	G	Açúcar



Confeção

Colocar as claras e os açúcares dentro de uma tigela em inox em banho maria (55°C/60°C).

Bater até atingir o ponto de relevo.

Nota: *quando a temperatura for superior deve bater fora do banho maria até o mesmo voltar á temperatura aconselhada.*

Aplicações: base para “buttercream”, dedos de dama, biscoitos de coco, etc...



Glace Real

Quantidade	Medida	Ingredientes
250	gr	açúcar em pó
1	uni	clara
qb	-	baunilha
qb	-	sumo de limão



Confeção

Colocar as claras numa tigela e adicionar o açúcar em pó peneirado pouco a pouco mexendo sempre com ligador ou colher de pau até obter a consistência desejada. Adicionar algumas gotas de limão. Utilizar imediatamente.

Cobertura Fondant

Quantidade	Medida	Ingredientes
1000	gr	Calda de açúcar 36°



Confeção

Confeccionar a calda de açúcar a 36°. Passar sumo de limão sobre a pedra mármore, despejar a calda de açúcar sobre este. Trabalhar com a ajuda de uma colher de pau e espátula ficar branco.

Obs₁.: Pode-se utilizar um pouco de leite para a cobertura Fondant ficar mais mole.

Obs₂.: Pode-se utilizar um pouco de clara de ovo para dar mais brilho à cobertura.