

Top Chef - La meringue italienne de Jorick



Ingrédients (pour 0 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 PCE	Blancs d'œufs	~
0.25	Sucre en poudre en sachet 10 kg BEGHIN SAY	0236941
0.1	Eau	~

Étapes de préparation

- 1 Dans une casserole, peser l'eau et le sucre puis porter le mélange à ébullition (100°C). Commencer à battre les blancs dans le batteur à vitesse moyenne.
- 2 Réaliser l'appoint de cuisson parfait du sucre (118°C - 121°C) à l'aide de la technique du « petit boulet » en trempant sa main dans l'eau glacée puis dans le sucre et de nouveau dans l'eau glacée. Entre les doigts, le sucre doit créer une petite bille tendre. Cela veut dire que le sucre est à la bonne température.
- 3 Lorsque les blancs sont mousseux, verser le long de la cuve le sucre cuit. Accélérer la vitesse du batteur pour faire refroidir l'appareil. Ensuite, le débarrasser dans une poche à douille.