

La meringue italienne

 maviecaramel.fr/la-meringue-italienne

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **130 g** de sucre
- **30 g** d'eau
- **60 g** de blanc d'œuf (soit 2 blancs)

Matériels

- Une balance
- Un thermomètre alimentaire
- Batteur électrique

Ingrédients

- **130 g** de sucre
- **30 g** d'eau
- **60 g** de blanc d'œuf (soit 2 blancs)

Matériels

- Une balance
- Un thermomètre alimentaire
- Batteur électrique

La recette

| Commencez par faire votre sirop, dans une casserole versez les 130 g de sucre avec les 30 g d'eau puis faites chauffer votre sucre et l'eau jusqu'à atteindre la température de 114 °.

| Quand le sirop commence à atteindre les 114° commencez à monter les blancs.

| Quand le sirop atteint les 118°, versez-le sur les blancs sans cesser de battre.

| Continuez à fouetter jusqu'à ce que votre meringue refroidisse environ 5 min et forme un bec d'oiseau.