

RÉALISER UNE MERINGUE SUISSE POIVRÉE

MATÉRIEL

- Batteur muni du fouet
- Calotte inox
- Couteau d'office
- Fouet
- Pistolet à visée laser
- Plaque à pâtisserie avec toile de cuisson antiadhésive
- Poche à douille avec douille Russe
- Spatule coudée

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 120 g Œuf (blanc)
- 200 g Sucre semoule
- PM Poivre de Timut (ou autre poivre assez doux)

1



Préparer un bain-marie et le porter à une température comprise entre 70 °C et 85 °C.

2



Verser les blancs d'œufs et le sucre dans la cuve d'un batteur et placer la cuve dans le bain-marie en fouettant à la main.

3



Émulsionner la meringue à chaud en **fouettant** vigoureusement.

4



Fouetter jusqu'à ce que la masse atteigne les 50 degrés. Contrôler la température à l'aide d'un thermomètre à visée laser ou d'une thermosonde.



Placer alors rapidement la cuve sur le support du batteur, muni du fouet (préparé à l'avance).



Fouetter à pleine vitesse jusqu'à refroidissement et jusqu'à l'obtention d'une masse légère, ferme et homogène.



Bien vérifier que la meringue fasse un « bec d'oiseau », gage de qualité.



Emplir une poche à douille avec la meringue et la déposer sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson antiadhésive.



Étaler la meringue entre deux règles à l'aide de la spatule coudée, puis retirer délicatement les règles.



10



Saupoudrer la meringue avec du poivre de Timut (préalablement mixé et tamisé).

11

Bonus



Avant cuisson, il est possible de réaliser un pré-découpage avec le dos d'un couteau d'office. Cela permettra de casser plus nettement les meringues, une fois cuites.

12



Sécher (cuire) les meringues poivrées au four à 100 °C pendant 3 h à l'air ouvert.

13



Casser les meringues une fois séchées pour réaliser le décor désiré, celui-ci donnera de la hauteur et de la structure lors du dressage. Réserver en boîte hermétique.



MES NOTES