Meringhe “stracciatella”. Carta, penna e calamaio!



Immagine un po’ retrò ma che rende in qualche modo l’idea di un Calimero tutto intento a prendere appunti!

Ai tempi della scuola o dell’università ricordo che il tavolo era una distesa di libri da consultare; ricavarne informazioni da trascrivere riunite in una sorta di “collage” in un unico quaderno era un “perdere” tempo prima per “guadagnarlo” poi in fase di studio evitando di saltellare a destra e a manca.

Ed è un po’ la stessa atmosfera che ho ritrovato quando, notes e matita alla mano, districandomi tra Montersino, Pina, Santin e Bressanini (chè un chimico fra tre pasticceri non è niente male per un quadrilatero perfetto!), cercavo di carpire e di riunire insieme quanti più consigli e suggerimenti possibile per la meringa perfetta.

Che poi, a dirla tutta, a me le meringhe in sé non è che piacciano più di tanto.

Preferendo i “dolci poco dolci”, in versione nature le trovo un po’ “stucchevoli” per i miei gusti.

Amo invece vedere la “neve” degli albumi che pian piano diventa soda e lucida, amo il rischio, rovesciando la ciotola della planetaria a testa in giù, sfidare quella massa bianca e gongolare nel vederla resistere alla forza di gravità, amo la leggerezza nivea e friabile di una meringa perfettamente asciutta e…perché no? In fondo in fondo, anche se la cucina diventa un po’ un campo di battaglia, amo rilanciare l’ennesima sfida alla sac à poche.
Prima o poi riuscirò a dominarla come si deve!
Dopo il tour nel mondo della pate à choux, oggi ci avventuriamo nel mondo delle meringhe, così semplici eppure così complesse.
Avete voglia di carpirne con me i segreti?
Let’s go!

La meringa, composta di due soli ingredienti – **albume e zucchero montati insieme** – è uno dei composti base più semplici e utilizzati in pasticceria.
Esistono due teorie contrapposte sulle caratteristiche dell’albume da utilizzare:
– **l’albume dev’essere sgusciato da un paio di giorni e conservato in frigo**; questo comporta la distensione dell’albumina, dotata di forti capacità strutturanti;
– **l’albume da utilizzare è quello ottenuto da poco tempo, sgusciando le uova e separando i tuorli**.
A seconda del metodo di preparazione di distinguono:
– **meringaggi “a freddo”** (meringa classica e meringa francese)
– **meringaggi “a caldo”** (meringa svizzera e meringa italiana)
La **meringa classica**, forse la prima ad essere stata inventata, è fatta di albumi a temperatura ambiente montati con zucchero semolato, che va aggiunto a mano alla fine, una volta raggiunto il punto di neve ferma.
Durante il montaggio, l’albume incorpora bolle di aria e diventa spuma.
Uno sbattimento prolungato migliora la distribuzione delle bolle d’aria; la schiuma, da trasparente rigida, diventa di colore bianco candido e stabile; l’aggiunta dello zucchero semolato determina una prima stabilizzazione della schiuma che a questo punto è pronta per essere infornata.
La **meringa francese** (procedimento “a freddo”) è la versione più comunemente usata in Italia.
Si sbatte vigorosamente l’albume e quando comincia a sbiancare si aggiunge 1/3 del quantitativo di zucchero previsto. Lo scioglimento dello zucchero nell’albume ha due funzioni: aumentare i solidi, evitando la granitura dell’albume, e permettere un montaggio consistente.
Quando il composto avrà raddoppiato di volume, si aggiunge ancora 1/3 dello zucchero

e infine, quando la montata sarà ben ferma, si unisce l'ultimo terzo di zucchero rimasto.

Nel caso in cui si vogliano inserire altri ingredienti (cocco rapè, TPT, frutta secca…) è questo il momento di farlo.

Lo zucchero può essere versato tutto all'inizio della montatura **SOLO** quando la ricetta ne prevede un quantitativo inferiore al 30% del peso dell'albume (es: 100gr di albume + 25gr di zucchero).

La **meringa svizzera** (procedimento "a caldo") si prepara scaldando in una pentola, possibilmente in rame o acciaio a fondo triplo, gli albumi con pari peso di zucchero semolato fino alla temperatura max di 60°C. Si trasferisce quindi tutto in planetaria e si monta a media velocità: lo zucchero semolato si scioglierà nell'albume che, grazie al calore, monterà facilmente assumendo una struttura solida e compatta.

Una volta che il composto sarà ben montato, si aggiungerà a mano la seconda parte di zucchero che sarà:

– **a velo** per una meringa liscia e compatta;

– **semolato** per una meringa più friabile, rustica e leggera.



La **meringa italiana** (procedimento "a caldo"), paradossalmente la versione più usata

in Francia, è l'unica variante a non essere cotta in forno ma diventa base di molte preparazioni a freddo quali mousse, semifreddi, chibouste etc.
L'utilizzo di zucchero cotto e il lento raffreddamento della massa costituisce infatti un'efficace forma di pastorizzazione delle uova.
Si pongono nella ciotola della planetaria gli albumi, freschissimi e puliti da ogni traccia di tuorlo e si iniziano a montare a media velocità con 1/5 del peso totale dello zucchero.
A parte si prepara uno sciroppo con acqua (1/4 rispetto al peso dello zucchero) e il resto dello zucchero e si fa cuocere fino a raggiungere i 121°C.
I tempi vanno organizzati in modo che lo sciroppo sia pronto quando l'albume è montato per ¾; a questo punto, si aumenta la velocità della planetaria e si versa velocemente **SOLO** una metà dello sciroppo; dopo qualche secondo si riduce la velocità e si aggiunge rapidamente anche la seconda metà di sciroppo.
Se lo sciroppo venisse versato "a filo", tenderebbe a granire raffreddandosi a contatto con l'albume e nella meringa resterebbero piccoli puntini di zucchero che, sciogliendosi poi all'interno dei dolci, farebbero perdere struttura.
Versando invece la prima quantità di sciroppo velocemente, si creerà una camera calda che impedirà al composto di granire.
Una volta aggiunta la seconda metà di sciroppo, si continua a montare ancora alla max velocità per 2-3 minuti, dopodichè si trasferisce la meringa in una teglia ben pulita, si copre con pellicola e si pone a raffreddare in un abbattitore per alcuni minuti.
In questo modo si ottiene il volume massimo della meringa (il raffreddamento in planetaria ne comporterebbe una riduzione) e la non formazione di cristalli di zucchero.
Questo procedimento si utilizza per favorire l'aumento di volume e la perfetta struttura di dolci a base di meringa italiana, mentre per una meringa da decorazione, dopo la prima fase di aggiunta di tutto lo zucchero, si può lasciar raffreddare la meringa in planetaria fino al raggiungimento della consistenza e del volume desiderati.

La **cottura** delle meringhe è una fase molto delicata che fa la differenza nel prodotto finito.
Il calore ha l'effetto di stabilizzare definitivamente la schiuma: le bolle d'aria si dilatano e determinano un aumento di volume mentre le proteine coagulano rendendo stabile la struttura.
La temperatura minima di cottura è di 61.5°C, la temperatura di denaturazione

dell’ovotransferrina. A 84.5 °C si denatura anche l’ovalbumina, quindi la temperatura ottimale per la cottura è superiore agli 85°C.
Le temperature standard per la cottura delle meringhe vanno **da 100°C per circa 3 ore a 140°C per un’ora e mezza circa** (forno statico).
Le meringhe cotte a bassa temperatura restano bianchissime; la superficie inoltre screpola molto poco o per niente. Con l’aumentare della temperatura invece la superficie tende a screpolare e ad ingiallire. Quello che ad alcuni può sembrare un difetto, per altri può addirittura rappresentare un pregio rispetto alle meringhe perfettamente bianche, dal momento che l’ingiallimento dovuto alla cottura prolungata degli zuccheri e delle proteine, fa assumere al prodotto finito un sapore leggermente tostato.

I segreti del pasticcere

* per ottenere una maggiore croccantezza, sostituire una parte dello zucchero semolato con zucchero a velo;
* utilizzare la meringa montata in tempi brevi perchè tende a “smontarsi” velocemente perdendo acqua;
* per impreziosire la meringa con cacao o polvere di cioccolato, aggiungere questi ingredienti alla fine, miscelati con poco zucchero;
* per aggiungere cioccolato fuso (nelle montate a caldo), questo deve essere emulsionato con latte bollente prima di essere versato nell’albume;
* l’aggiunta di piccole quantità di farina o fecola conferiranno alla massa una maggiore elasticità;
* una permanenza in forno troppo breve a bassa temperatura porta a prodotti gommosi e sgonfi; viceversa una permanenza in forno eccessiva dà luogo a dolci vetrosi e scuri.

E se avete avuto la pazienza di arrivare fino a qui, non mi resta che regalarvi adesso…



[Info utili qui]

Meringhe “stracciatella”

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 3 ore

Tempo passivo –

Porzioni 12-16 persone

Ingredienti per circa 50 meringhe

- 100 gr di albumi
- 125 gr di zucchero a velo
- 75 gr di zucchero semolato
- 35 gr di cioccolato fondente (io all’85% di cacao)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di succo di limone (o ½ cucchiaino di cremor tartaro)

Procedimento

1. Separare perfettamente gli albumi dai tuorli, raccoglierli in una ciotola preferibilmente di acciaio (ancora meglio di rame,) insieme al succo di limone (o al

cremor tartaro) e cominciare a montare con le fruste elettriche a bassa velocità poi, quando comincia a formarsi una schiuma leggera, a velocità medio-alta.

2. Quando gli albumi cominciano a sbiancare, unire la metà dello zucchero a velo, sempre continuando a sbattere.

3. Aggiungere il resto dello zucchero a velo quando la massa si presenta bianca, soffice e leggermente compatta poi, a fine montatura, quando la massa sarà stabile e "ferma" (si devono formare delle punte sulle fruste e rovesciando il recipiente la schiuma NON deve cadere), incorporare a mano con una spatola lo zucchero semolato, l'estratto di vaniglia e il cioccolato, tritato non troppo finemente.

4. Trasferire la "neve" in un sac à poche con bocchetta liscia da 10mm (o, a piacere, bocchetta a stella) e formare le meringhe sulla placca rivestita di carta forno, mantenendole leggermente distanziate.

5. Cuocere in forno ventilato a 80°C per circa 3 ore, lasciando nell'ultima ora lo sportello a fessura con l'aiuto del manico di un cucchiaio di legno, fino a che le meringhe risulteranno perfettamente asciutte all'interno (per verificare la cottura, schiacciarne una tra le mani: deve sbriciolarsi completamente).

6. Lasciar raffreddare le meringhe ormai asciutte nel forno spento (sempre con lo sportello a fessura) e conservarle in una scatola di latta a chiusura ermetica per mantenerle fragranti.

Note

* L'aggiunta di cioccolato extra fondente, oltre a rendere le meringhe più simpatiche e golose, è perfetto per smorzarne la dolcezza eccessiva…almeno per i miei gusti!

* Per facilitare la separazione degli albumi dai tuorli si possono usare uova ben fredde, aspettando poi che gli albumi arrivino a temperatura ambiente (una temperatura più alta facilita la montatura).

* E' importante che la ciotola in cui si montano gli albumi sia ben pulita e priva di tracce di grasso; per questa ragione è meglio evitare le bacinelle di plastica poiché per struttura chimica sono affini ai grassi e a volte ne rimane traccia sulla superficie anche dopo averle lavate.

* Evitare recipienti in ferro o l'alluminio, poiché colorano la neve degli albumi.

* ***NON*** aggiungere sale: destabilizza la schiuma!

* Gli acidi favoriscono la montatura; per questo è conveniente usare del cremor tartaro (0.5 gr ovvero la punta di un cucchiaino ogni 100 gr di albume) prima di iniziare a montare o, in alternativa, del succo di limone (1 cucchiaino ogni 100 gr di albume) che ha anche il vantaggio estetico di rendere la neve montata

particolarmente bianca (intrappola gli ioni metallici che potrebbero colorare le meringhe).

* E’ possibile aggiungere agli albumi fino al 40% in peso di acqua: più acqua verrà aggiunta, più leggera sarà la meringa, ma anche più instabile e più difficile da asciugare.

* Prima si aggiunge lo zucchero, minore sarà il volume finale, e maggiore la densità delle meringhe.

* Maggiore è la quantità di zucchero, più le meringhe saranno rigide e dense.

* Se si preferisce il centro della meringa un po’ morbido, ridurre la quantità di zucchero fino ad arrivare ad un rapporto 1:1 con il peso degli albumi.



Neanche a farlo apposta, bianche meringhe in un inizio settimana imbiancato dalla neve! Speriamo smetta…

E da voi che aria tira?

Un abbraccio e buona settimana a tutti.