“Swirl” meringues. In the winter mood…



Una domenica mattina.

Una domenica in cui la giornata di “festa” si aggiunge alla “festa”.

Una data che da sempre, nella tradizione di famiglia, segna l’ingresso ufficiale nel periodo natalizio.

Una domenica mattina che per me però non è molto diversa da tutte le altre.

Se non fosse che fuori è freddo, tanto freddo e stranamente…mi piace.

Ecco sì, l’ho detto!

Io, la lucertola nata, proprio io che ho sempre odiato l’inverno e che sogno un’estate lunga un anno, mi sono ritrovata, in questo strano 2013, ad aver voglia di maglioni di lana avvolgenti, di mani fredde che si scaldano nell’abbraccio di una calda tazza di tè, di un piumone sotto cui poltrire – almeno idealmente – la mattina e di pigri pomeriggi chiusa in casa.

Che sia lo strano effetto collaterale dei 40?

O piuttosto l’influenza benefica di **Threef**?

Ad una settimana esatta dall'uscita del numero 4, ci aspetta una nuova sorpresa
Un numero speciale dedicato al "freddo", uno speciale che tra candide montagne di zucchero, sbuffi di farina, riccioli di cioccolato e profumi di spezie ci farà scaldare dolcemente questo lungo inverno.

Uno speciale nato dalla mente instancabile delle mie due compagne-amiche di redazione, alla cui idea, solleticata e intimorita nello stesso tempo, non son riuscita a dir di no.
Perché la voglia di mettere le mani in pasta ha, alla fine, la meglio su tutto.
Perché è dentro quelle quattro mura di cucina che ritrovi te stessa, il tuo mondo, chiudi fuori la realtà e vorresti gettar via la chiave per continuare a decorare i tuoi sogni…senza fine.
Una sfida.
È stata una sfida con me stessa numero a sorpesa.
Una sfida che non sono sicura di aver vinto ma che sono felice di aver accettato.
Una sfida che una volta di più mi ha dato la conferma di avere a fianco non delle semplici compagne d'avventura ma delle amiche di vita.
Questo numero è per noi anche un banco di prova perchè, per la prima volta, proveremo a renderlo visibile a pagamento.
Se vi piacerà l'anteprima e sarete curiosi di andare oltre le prime pagine per scoprire quali golose sorprese vi abbiamo riservato, potrete effettuare il download con il piccolo contributo di 2,50 euro.
Una domenica come tante oggi.
O forse no!
Una sensazione di pace e benessere interiore che affogo in una montagna di dolce e candida meringa.
Bianca come la neve.
Rossa come il Natale.
Leggera come quella sensazione che oggi porto nel cuore.
Vi lascio alle pagine di Threef – Speciale freddo con un sentito grazie a Fausta e Francesca, ai fotografi e dulcis in fundo alla nostra quarta "F" Valeria, che riesce ogni volta, anche tra mille impegni e peripezie, a dare la miglior espressione alle nostre idee.
Buona lettura…



[per la preparazione della meringa base, riferimento a questo post]

“Swirl” meringues

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 3 ore

Tempo passivo –

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per circa 50 meringhe

- 100 gr di albumi
- 125 gr di zucchero a velo
- 75 gr di zucchero semolato
- 1 cucchiaino diestratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di succo di limone (o ½ cucchiaino di cremor tartaro)

Procedimento

1. Preparare le meringhe.
2. Con del colorante in gel rosso (o altro colore a scelta) tracciare 3 strisce a circa 120 gradi una dall’altra sulla superficie interna di un sac à poche usa e

getta con un pennellino sottile, in modo da coprire tutta la lunghezza dalla bocchetta (ho usato una bocchetta a stella da 6 mm) all'apertura superiore.

3. Formare le meringhe sulla placca rivestita di carta forno, mantenendole leggermente distanziate e farle asciugare in forno ventilato a 80°C per circa 3 ore, lasciando lo sportello a fessura con l'aiuto del manico di un cucchiaio di legno nell'ultima ora, fino a che le meringhe risulteranno perfettamente asciutte all'interno (verificare la completa asciugatura schiacciandone una tra le mani: deve sbriciolarsi completamente).

4. Far raffreddare le meringhe ormai asciutte nel forno spento con lo sportello a fessura.

5. Si conservano in una scatola di latta a chiusura ermetica.

Note

E' importante che il colorante sia in ***GEL***, ***NON LIQUIDO***, altrimenti le strisce "scivoleranno" via appena si metterà il sac à poche in verticale per riempirlo con la meringa.



Un abbraccio a tutti e buona domenica.

Alla prossima…