



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN MERENĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

50 g yumurta beyazı
25 g glikoz
70 g şeker
25 ml su

Şeker, su ve glikozu 118 dereceye (firm ball) gelene kadar kaynatınız.
Yumurta beyazını çırpınız. Yumurta beyazının kaşıktan düşmeyecek katılığa gelmesi gerekmektedir.
Şurubu yavaş yavaş çırpılmakta olan yumurta beyazına ekleyin. Eklerken çırpıcının hızını azaltınız; ancak şurubu çok yavaş dökmeye çalışınız.
Stiff peak kıvamına gelinceye kadar çırpmaya devam edin.
İtalyan merenginde sıcak şurup kullandığımız için bu merengın parlak bir yapısı olacaktır.
Karışımı sıkma torbasına alıp çeşitli şekillerde sıkınız. 100 derecede kurutunuz.

Not: İtalyan merengini yaparken 118 derece şeker şurubu kullanılır. Sıcak şeker şurubu kullanıldığı için yumurta beyazı şekerin ısıyla pişer ve salmonella riskini yok eder. Genellikle muslarda ve parfe yapımında kullanılır.
Şeker kıvama gelirken yumurta hazırlanmalıdır.
Yumurta akı çırpılırken şurubun hazırlanıp bekletilmeden eklenmesi gerekir.
Yumurta kar gibi çırpıldıktan sonra şurup kaynar olarak ilave edilmelidir.
Şurup tamamen yedirildikten sonra yumurta iyice soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edilmelidir.

