

# différences entre les meringues et leur utilisation

## LES MERINGUES

La réalisation d'un type de meringue dépend de sa destination.

1/ française: pour cuire et vendre à la pièce(intérieur très friable)

La meringue française (blancs foisonnés puis incorporation du sucre glace) est une meringue très sensible à l'humidité utilisée essentiellement pour les meringues chantilly - elle blondit facilement à la cuisson.

2/ italienne: pour mousses, crèmes au beurre, meringuage de tarte citron..; (ne se cuit pas car reste molle..)

La meringue italienne (blancs foisonnés dans lesquels on incorpore un sirop de sucre) ne peut plus cuire à cause de la stérilisation des blancs par la chaleur du sirop de sucre.

C'est, de très loin, la meringue la plus utilisée : Base de : tartes meringuées, omelette norvégienne, les mousses de fruits, du nougat blanc, des chamallows, des sorbets de fruits, utilisée pour les macarons, la crème au beurre à l'italienne,

3/ La meringue suisse (dite aussi meringue sur le feu)

A cuire , pour décors (champignons...) intérieurs d'entremets, petits gâteaux (boule chocolat..), glaces (vacherin..) = meringue plus ferme .

blancs + sucre foisonnés ensemble au main marie - est une meringue très résistante à l'humidité. Utilisée pour les coques de vacherins, les intérieurs de glaces (mystères) les fours secs, les meringues aux amandes etc ...

Et un petit plus, toujours intéressant à savoir : le 1-2-3

Poids d'un oeuf moyen = \*\* 6g à 10g pour la **coquille** soit 10%  
\*\* 18g à 20g pour le **jaune** soit 30%  
\*\* 30g à 36g pour le **blanc** soit 60%