

MERINGHE ALLA FRUTTA

ricetta



MERINGHE ALLA FRUTTA

In questa ricetta vedremo come realizzare delle meringhe alla frutta. Per farlo ci servirà la purea di frutta, che può essere una purea pronta di quelle che si acquistano nel brick (che consiglio) oppure una purea fatta in casa ad esempio frullando e setacciando le fragole.

Con la purea pronta è più semplice soprattutto per alcuni tipi di frutta dove è difficile ottenere una bella purea (senza semi, fluida, ricca di colore e sapore) come il frutto della passione, mela, o come le ciliegie dove per fare una bella quantità di purea ne servono a quintali e quindi è anche più economico acquistarla pronta.

La purea utilizzata in questa ricetta è quella ai ribes neri, così otteniamo delle meringhe di un bel rosa acceso.

Montando ed incorporando aria la meringa diventa sempre più chiara quindi il colore non sarà mai quello della purea iniziale, quindi una purea rosa come quella alla fragola avrà delle meringhe di un rosa molto molto chiaro.

L'albume è formato da una parte di acqua circa 90% e una parte di proteine circa 10%.

La purea la usiamo quindi al posto della parte acquosa, ci serve quindi la parte proteica che farà in modo di montare questa purea e quindi usiamo l'acquafaba in polvere. Questa si idrata nella purea e poi si monta come un albume tradizionale, piano piano si aggiunge lo zucchero e si ottiene la meringa.

INGREDIENTI

- 100 g purea di frutta (ribes neri)
- 10 g acquafaba in polvere IN-Vece
- 100 g zucchero semolato



MERINGHE ALLA FRUTTA

PROCEDIMENTO

Versare la purea nella ciotola della planetaria (si può fare anche a mano con le fruste elettriche). Aggiungere l'acquafaba in polvere, mescolare bene con la frusta per dissolverla nella purea. Agganciare quindi la frusta alla planetaria e iniziare a montare ad una velocità medio alta. Dopo un paio di minuti quando inizia ad incorporare aria versare poco per volta lo zucchero semolato sempre continuando a montare. Continuare quindi a montare ad alta velocità per diversi minuti fino a quando si ottiene una meringa lucida, areata, stabile. Ci vorranno tra i 5 e 10 minuti per montarla bene.

Trasferire la meringa in una sacca da pasticciere con punta decorativa a piacere, quella utilizzata in questa ricetta è una a stella chiusa n11. Dressare quindi ora le meringhe su due teglie con carta forno facendo dei piccoli spuntoni tutti della stessa dimensione. Fare tante piccole meringhette fino quando si finisce il composto .

Essiccare le meringhe in forno a 90° per circa 4 ore, a valvola aperta oppure inserendo un cucchiaino nello sportello per far fuoriuscire l'umidità. Si possono fare in forno ventilato se la ventola non è troppo potente, ma va bene anche in forno statico l'importante è appunto mettere un cucchiaino nello sportello per far fuoriuscire l'umidità. Devono essere ben asciutte e staccarsi dalla carta forno. Il tempo varia in base alla grandezza delle meringhe.

È importante che la T sia bassa, per evitare crepe e per evitare che diventino gialle.

Le meringhe non devono prendere umidità, conservarle in un contenitore ermetico, in un luogo fresco e asciutto. Si possono conservare anche per più di 1 mese se conservate in modo ottimale.