

alisa morov  
FOTOGRAFIE DI deirdre rooney



# meringhe

DOLCI + SALATE

BIBLIOTHECA CULINARIA



PIÙ DI 30 RICETTE IMPERDIBILI

# sommario

## *le basi*

un po' di materiale .....	4
prima l'albume .....	5
... poi la meringa .....	6
forma e preparazione delle meringhe .....	8

## *le meringhe dolci*

3 tipi di meringhe .....	10
meringa classica naturale .....	10
meringa americana .....	11
meringa italiana .....	11
le meringhe di base aromatizzate allo zucchero integrale, al caffè .....	12
meringhe farcite con panna montata: la ricetta preferita di Deirdre .....	14
meringhe alla liquirizia, tipo Oreo® .....	16
meringhe vaniglia e frutti della passione alla crema inglese .....	18
cookie al cioccolato e coriandolo con noci di macadamia ..	20
cookie di meringa al curry e alla noce di cocco .....	22
Il PB & J: sandwich confettura e burro d'arachidi .....	24
meringhe lingua di gatto al pistacchio e al cardamomo .....	26
meringhe tipo biscotto di Reims alla confettura di Champagne rosé .....	28

biscotti di meringa e loro 4 salse .....	30
meringhe allo sciroppo d'acero e ai mirtilli .....	32
cialde di meringa e gelatina di Sauternes .....	34
torta al limone meringata americana .....	36
cupcake al cioccolato con meringa italiana .....	38
vortici di meringa e cioccolato .....	40
vacherin .....	42

## *le meringhe salate*

chip messicane di meringa al chili .....	44
meringa salata alla marocchina .....	46
canapé di meringa al wasabi, granchio e sesamo .....	48
spiedini di meringa al lemongrass e al pollo satay .....	50
nidi di meringa ai gamberetti .....	52
grissini di meringa al Parmigiano .....	54
fougasse di meringa alle olive e al rosmarino .....	56
cracker di meringa ai 4 gusti .....	58
crostino di meringa alle cipolle tostate e al Gruyère .....	60
millefoglie di meringa al caviale .....	62
calamari e anelli di meringa alle cipolle .....	64
bortsch alle barbabietole e piccole meringhe all'aglio .....	66
salsicce con purea, una variante ... alla meringa .....	68
meringa al sushi, un'alternativa al riso .....	70





# meringhe allo sciroppo d'acero e ai mirtilli

*Oltre a preparare meringhe in tutte le forme, sono sempre più convinta di voler condurre una campagna per utilizzare più spesso lo sciroppo d'acero invece che lasciarlo nelle dispense delle nostre cucine.*

## *meringhe allo sciroppo d'acero*

2 albumi a temperatura ambiente  
40 g di zucchero semolato extrafine  
¼ di cucchiaino di cremortartaro  
120 ml di sciroppo d'acero

## *accompagnamento*

3 o 4 cucchiaini di sciroppo d'acero  
250 g di mirtilli

## *preparativi*

Preriscaldare il forno a 90 °C. Rivestire la placca con carta da forno. Preparare una tasca con bocchetta a foro tondo di misura media.

## *meringhe*

Versare gli albumi in una grande bacinella di metallo. Montare gli albumi con il robot a velocità media per un minuto. Quando gli albumi cominciano ad aumentare di volume, incrementare la velocità dello sbattitore e continuare a sbattere fino a quando assumono un colore bianco e formano delle creste in cima alla frusta. Senza smettere di sbattere, accorpare gradatamente lo zucchero, un cucchiaino alla volta. Aggiungere il cremortartaro e continuare a sbattere fino a quando lo zucchero si sarà completamente disciolto: gli albumi devono aumentare di sei volte il loro volume e avere una consistenza ferma e liscia. Aggiungere lo sciroppo d'acero e sbattere per altri 30 secondi.

## *preparazione e cottura*

Trasferire la meringa nella tasca munita di bocchetta e con questa realizzare delle spirali di 7-8 cm di diametro sulla placca rivestita di carta da forno, partendo dall'esterno e terminando con una punta al centro. Lasciare uno spazio di 3 cm tra le meringhe.

Cuocere per un lasso di tempo da 40 minuti a 1 ora: le meringhe saranno pronte quando risulteranno secche al tatto e la punta inizierà appena a dorarsi. Lasciare raffreddare le meringhe prima di staccarle dalla carta da forno. Si conservano fino a 3 giorni in un recipiente a chiusura ermetica.

## *presentazione*

Disporre una meringa in ciascun piatto di presentazione con 30-40 g di mirtilli. Bagnare con sciroppo d'acero e servire con caffè, latte, panna montata...



# canapé di meringa al wasabi, granchio e sesamo

*Il mio problema con questa ricetta? Poco importa quanti canapé riesco a preparare, non ne ho mai abbastanza...*

## *canapé di meringa*

2 albumi a temperatura ambiente  
60 g di zucchero semolato extrafine  
¼ di cucchiaino di sale  
¼ di cucchiaino di wasabi in polvere  
2 scalogni  
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
2 cucchiaini di semi di sesamo

## *guarnizione al granchio e sesamo*

150 g di polpa di granchio  
1-2 cucchiaini di succo di limone fresco  
1-2 cucchiaini di succo di lime fresco  
sale (qualche pizzico)  
1 cucchiaino di wasabi in polvere  
50 cl di panna fresca  
qualche rametto d'erba cipollina

## *preparativi*

Preriscaldare il forno a 90 °C. Rivestire la placca con carta da forno.

Tagliare gli scalogni a rondelle fini, versare l'olio extravergine di oliva in un tegame antiaderente e far cuocere gli scalogni a fuoco lento. Non appena saranno dorati, toglierli dal tegame e disporli su carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso. Mettere da parte.

In una terrina tagliare grossolanamente la polpa di granchio e aggiungere il succo di limone e di lime, poi il sale. Aggiustare con il succo di limone secondo il vostro gusto. In una terrina a parte, mescolare la panna fresca e il wasabi fino a rendere il composto omogeneo. Conservare a parte in frigorifero la crema e la polpa di granchio.

## *meringhe*

Seguendo la ricetta della meringa classica naturale (p.10), montare gli albumi a neve ben ferma e aggiungere gradatamente lo zucchero fino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Aggiungere il sale e il wasabi, poi sbattere il preparato per altri 20-30 secondi.

## *preparazione*

Con un cucchiaino, posare sulla placca una noce di meringa e ripetere l'operazione tante volte quanto necessario. Lasciare uno spazio di 3-4 cm tra una meringa e l'altra. Praticare un piccolo foro in ciascun canapé e cospargere di scalogni e semi di sesamo.

## *cottura e conservazione*

Cuocere per 20 minuti: i canapé saranno pronti non appena risulteranno secchi al tatto. Lasciare raffreddare prima di staccarli dalla carta. I canapé di meringa si conservano fino a tre giorni in un recipiente a chiusura ermetica.

## *montaggio*

Deporre un cucchiaino di polpa di granchio sopra ciascun canapé. Aggiungere poi un po' di panna fresca al wasabi e cospargere con erba cipollina tritata.



Tutti conoscono la classica meringa alla francese.  
Ma avete già assaggiato la meringa alla liquirizia,  
la meringa al frutto della passione e alla crema inglese,  
o ancora la fougasse meringata alle olive e al rosmarino?  
A spiedino, a grissino, a torta, a canapé, a millefoglie,  
con crema dolce o salsa salata, questo libro vi propone  
le varianti di meringa più creative. Bisognava pensarci!

**Alisa Morov** è una cuoca e food stylist profondamente  
innamorata del proprio lavoro.  
Nel 2002 si trasferì da Los Angeles a Parigi, dove crea  
"Sweet Pea Baking", società specializzata nella pasticceria  
americana. Cerca sempre di perfezionare le sue ricette per  
ottenere il miglior gusto possibile e prova un grande piacere  
nel condividerle con gli altri!



€ 11,40

ISBN : 978-88-95056-55-5



9 788895 056555

[www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)