



Meringue



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<u>Franse meringue:</u> voor 500 gram 5 eiwitten 340 gram kristalsuiker	Verwarm de oven voor op 110 °C. <u>Franse meringue:</u> Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop met een (hand)mixer tot stijve pieken. Voeg geleidelijk de helft van het suiker toe. Blijf eiwitten kloppen tot het in volume is verdubbeld. Giet vervolgens de helft van de resterende suiker erbij. Klop tot een stevig, glad en glanzend geheel. Doe resterende suiker bij het eiwit en mix tot het geheel stijf is en aan de garde blijft kleven. Schep de meringue in een spuitzak met een klein spuitmondje. Spuit op een met bakpapier bekleden bakplaat de vormpjes naar keuze. Bak de meringue droog in de oven. Kleine meringue moeten ongeveer 40 minuten in de oven, grotere meringue zo'n 1,5 uur. Maar hou altijd goed in de gaten dat de schuimpjes niet verbranden. Tip: Bak de meringue de avond van te voren. Zet vervolgens de oven uit en laat de meringue de hele nacht drogen in de oven.
<u>Italiaanse meringue:</u> voor 500 gram 5 eiwitten 85 ml. water	Verwarm de oven voor op 110 °C. <u>Italaanse meringue:</u> Kook het water met de suiker in een kookpan met dikke bodem. Strijk met een nat kwastje

280 gram kristalsuiker

regelmatig langs de binnenwand van de pan om aanbranden te voorkomen. Verwarm het mengsel tot het stevig kookt. Gebruik eventueel een suikerthermometer en kook het tot 126° °C -135 °C. Klop met een (hand)mixer de eiwitten in een grote kom tot losse pieken. Zet de (hand)mixer op middelhoge snelheid en giet de suikersiroop voorzichtig bij de eiwitten. Pas op dat de siroop niet opspat. Klop lichtjes op tot het geheel is afgekoeld en het mooie stijve pieken kan vormen. Schep de meringue in een spuitzak en gebruik zoals gewenst, koekjes of gebakjes

[PDF](#) [Terug](#)

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Voorgerechten](#)
- [Hoofdgerechten](#)
- [Nagerechten](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Salades](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



Soft -L@n

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander