

# Merengue suizo y merengue italiano

---

Hay libros que cuentan que el merengue lo inventó un pastelero italiano que vivía en el pueblo suizo de Meiringen y que de ahí proviene su nombre. Otros, por ejemplo, que fue cosa de un cocinero al servicio de un rey polaco, que inventó el “marzynka”. Su origen es incierto pero no cabe duda de que es uno de los dulces más universales. Existen varios tipos de merengue y en esta lección te enseñamos a hacer dos de ellos: el merengue suizo y el merengue italiano. Toma nota porque a cada uno de ellos les darás distintas utilidades en cocina.

## Preparación

---

Merengue italiano: Empezamos haciendo un almíbar echando el azúcar en un cazo con el agua y unas gotas de limón. Mientras va cociendo, vamos pintando las paredes del cazo con agua con la ayuda de un pincel para que no se caramelicen los restos de azúcar que pudiera tener el cazo. Controlamos la temperatura con un termómetro ya que buscamos que llegue a 118°.

Paralelamente, montamos las claras con el robot de cocina. Añadimos a chorro fino el almíbar a las claras montadas con el robot de cocina en marcha. Dejamos batir a máxima velocidad hasta que esté frío el merengue. Con el merengue frío, lo escudillamos en una placa de horno con una manga pastelera y una boquilla rizada. Lo horneamos durante tres horas a 100°.

Merengue suizo: Montamos las claras a punto de nieve con el robot de cocina. Cuando están montadas, añadimos el azúcar y dejamos que siga montando hasta disolver el azúcar. Con el merengue listo, podremos utilizarlo para cualquier elaboración dulce.

## Ingredientes

---

Para merengue italiano:

½ litro de agua

½ kilo de azúcar

½ kilo de clara de huevo

Unas gotas de zumo de limón

Para merengue suizo:

1 kilo de clara de huevo

1 kilo de azúcar

## Utensilios

---

Robot de cocina

Lenguas

Manga pastelera y boquillas

## Instructor destacado

---



Alberto Tabernero

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**