

**ESCUELA DE EDUCACION TECNICA N°3.101**

**"DR. JOAQUIN CASTELLANOS"**

**"PANADERIA Y PASTELERIA"**

**2° 1° C.S. TURNO MAÑANA Y TURNO TARDE**

**PROF. JOSEFINA NAVARRETE**

**Actividades propuestas para la 4° etapa del aislamiento preventivo, social y obligatorio**

## **MERENGUES**

La elaboración de los merengues lleva en su composición claras de huevo emulsionadas y adicionadas de azúcar que cumple una doble función, endulzar el preparado y otorgar la consistencia necesaria para su elaboración.

Durante la emulsión de las claras se desarrolla un proceso por el cual se modifican las características de las claras, la partículas de grasa y proteínas que contienen, encerrando dentro de sí la cantidad de aire que se produce durante el batido provocando que se aumente su volumen.

Existen condicionantes que pueden alterar la calidad del resultado y que deben vigilarse atentamente para evitarlo:

- La emulsión de las claras no es indefinida en su conservación y estabilidad, por lo que puede realizarse con antelación. Únicamente la adición de azúcar retrasa este deterioro de las claras batidas, pero tampoco consigue que estas se mantengan en condiciones de emulsión demasiado tiempo si no se añaden aditivos con esta finalidad.
  - Es posible degradar el merengue si realizamos un batido excesivo, al igual que ocurriría con la emulsión de huevos en los bizcochuelos, las partículas grasas y proteínas que contienen las claras de huevos recogen aire en su interior aumentando el volumen, pero durante este proceso las partículas se encuentran unidas entre sí por enlaces que se mantienen fijos. Estos enlaces puede romperse si el batido es excesivamente prolongado por lo que la calidad sería deficiente y dejaría al merengue inutilizable para las elaboración donde es protagonista el preparado.
  - Las claras de huevo que se utilizan para la realización del merengue permiten una mayor conservación que la que experimentan las yemas por separado. Pueden guardarse en la cámara frigorífica o heladera tapadas, aislándolas de otros alimentos y corrientes de aire, se debe tener cuidado que no se mezclen claras de días diferentes para evitar estropearlas. Habitualmente no se utilizan huevos enteros, separando las claras de las yemas, para la realización de un merengue, suele disponerse de claras sobrantes de otras elaboraciones por lo que es necesario saber la equivalencia entre el volumen que ocupa y las unidades que representan, pensándose así que una clara pesa aproximadamente 35grs. entonces se puede establecer la siguiente relación: 15 claras de huevo (unidades) son equivalentes a ½ litro de claras.
  - Para emplear las claras es necesario que no se encuentren muy frías, lo que evitaría que emulsionen correctamente, la misma situación ocurre con una temperatura muy elevada.
- Existen tres tipos de merengues, el Francés. El Suizo y el Italiano. Investigue:
- ¿Cómo se realiza cada uno?

- ¿Cuál es el único bromatológicamente apto?
- ¿En qué preparaciones se suele usar cada uno? Ejemplifique.
- En caso de que haya realizado alguna vez uno de estos merengues, envíe sus imágenes al grupo de WhatsApp.