

# **BIZCOCHOS Y MERENGUES**

## **Bizcochos y Merengues**

Los bizcochos no existirían sin la intervención del merengue. Esas claras de huevo que, al batirlas, se convierten en una espuma blanca y casi etérea gracias al aire que contienen. Al incorporarse a la masa del bizcocho, la hacen subir con el calor del horno y son responsables de su textura ligera. Aunque combinan perfectamente, por separado también resultan dulces excelentes.

## **Tipos y Variedades**

### **Bizcochos Espumosos**

Son ligeros y no necesitan adición de levadura. La ligereza la aporta el batido de los huevos o las claras montadas a punto de nieve, que incorporan el aire necesario a la masa para que ésta suba por efecto del calor.

### **Bizcochos de Mantequilla**

Se diferencian de los anteriores en que incluyen grasa entre sus ingredientes. Pueden estar hechos con mantequilla, margarina, manteca de cerdo o aceite. En definitiva, los sobaos pasiegos y las magdalenas son tan bizcocho como el plum-cake o el bizcocho genovés.

Estas preparaciones, de masa más pesada, precisan la adición de levadura en polvo para que suba la masa en el horno. En este grupo se encuadran los bizcochos genovés, cuatro cuartos, de frutas, de chocolate, de avellanas, de aceite, de yogur y el plum-cake.

### **Merengue Cocido o Francés**

Se prepara con claras de huevo montadas a punto de nieve y azúcar al 50%, y posteriormente se cuece en el horno durante un tiempo prolongado a baja temperatura para que se seque. Puede servir como base de tartas o merengues.

### **Merengue Básico**

Se compone de claras de huevo montadas a punto de nieve hasta que adquieren la consistencia de una crema blanca y espesa, a la que se añade azúcar en la proporción de 2

cucharadas de azúcar por clara o, lo que es más exacto, el peso de las claras en azúcar.

Se incorpora a los bizcochos para darles ligereza y para cubrir postres que luego se gratinan. Antes de introducir el merengue en el horno se espolvorea siempre con azúcar glas.

---

### **Merengue Escalfado o Suspiros**

Es un merengue básico moldeado en forma de óvalos o bolas y cocidos en leche hirviendo o en almíbar. Se utiliza como acompañamiento de cremas y postres de frutas.

---

### **Merengue Italiano**

Son claras montadas a punto de nieve endulzadas con un almíbar en vez de azúcar. Resulta más brillante y duradero y se utiliza para adornar tartas.

---

## **Técnicas**

### **Bizcochos Espumosos:**

Estos bizcochos se elaboran mediante 2 procedimientos:

#### **A mano:**

Batir las yemas con el azúcar hasta que se pongan muy esponjosas y de color amarillo claro. En este momento se añade la harina tamizada y en forma de lluvia y, por último, se incorporan con movimiento envolvente las claras montadas a punto de nieve, manejando la espátula o las varillas de abajo a arriba hasta que se integren en la masa. Una vez añadidas las claras, no se debe batir, ya que se escaparía el aire que contienen y el bizcocho no subiría.

#### **En la batidora eléctrica:**

Se ponen en un bol los huevos con el azúcar y se baten con las varillas eléctricas durante 15 minutos. En este momento los huevos adquieren la textura de una crema, de forma que al pasar por encima las varillas éstas dejen surco. Una vez alcanzado el punto, hay que retirar las varillas y agregar a mano, con movimiento envolvente, la harina tamizada.

La proporción de los ingredientes se calcula según 2 fórmulas que dan excelentes resultados:

#### **Fórmula básica:**

Batir, según uno de los procedimientos anteriores, la proporción de una cucharada de azúcar y otra de harina por huevo, añadiendo la ralladura de la corteza de medio limón.

#### Fórmula mixta:

En este caso la proporción es de mitad harina de trigo, mitad fécula de patata o maíz (Maizena) y el doble de la suma de ambas, de azúcar.

#### **Biscochos de Mantequilla:**

Son los que incorporan grasa a sus ingredientes y pueden elaborarse con mantequilla, margarina, manteca de cerdo o aceite. También admiten 2 procedimientos:

##### **1ª Fórmula:**

Se baten los huevos enteros con el azúcar. Si el batido se hace a mano, se debe colocar el bol sobre un foco de calor suave; si se utiliza la batidora eléctrica, hay que batir durante 15 minutos y no es necesario calor. Se añade luego la harina tamizada y la mantequilla fundida y tibia.

##### **2ª Fórmula:**

Se bate enérgicamente la mantequilla hasta que adquiera la textura de una pomada. Se añade el azúcar y se continúa batiendo durante 7-8 minutos hasta conseguir una crema amarilla pálida que haya doblado su volumen y escurra por la cuchara. En este punto se incorporan las yemas, la harina tamizada y la levadura. Por último, se incorporan las claras a punto de nieve con movimientos envolventes para evitar que baje la mezcla.

#### **Merengue Básico:**

Se ponen las claras, frescas y sin restos de yemas, en un bol y se baten con varillas hasta que la mezcla blanquee y espese. Se añade el azúcar, generalmente 50% blanquilla y 50% de glas, o sólo blanquilla, en 2 ó 3 veces: cuando están a medio batir, cuando casi están subidas y el resto cuando ya están montadas; una vez añadido el total del azúcar se sigue batiendo. Cuando ha alcanzado la consistencia necesaria presenta un aspecto brillante y duro y ofrece resistencia a las varillas de la batidora.

#### **Merengue Cocido o Francés:**

Una vez batidas las claras con el azúcar, como para un merengue básico, se ponen en magna pastelera y se forman montículos, lenguas, discos o planchas sobre las placas pasteleras cubiertas con papel de aluminio engrasado y enharinado. Se cuece a 100 °C durante 3 horas y se deja enfriar en el horno.

#### Merengue Italiano:

Se prepara un almíbar con el peso de las claras en azúcar (menos 2 cucharadas) y muy poca cantidad de agua. Se montan las claras a punto de nieve con las 2 cucharadas de azúcar reservadas, se añade el almíbar caliente a chorro fino y continuo y se bate hasta que se enfríe.

#### Merengue Escalfado o Suspiros:

Después de montar las claras con el azúcar a punto de nieve firme se forman óvalos o bolas del tamaño de un huevo con ayuda de 2 cucharas. Se dejan caer en leche hirviendo o almíbar durante 20 ó 30 segundos y se sacan con la espumadera en cuanto cuajen. Hay que escurrirlos sobre un paño de cocina limpio antes de utilizarlos.

---