

Bizcochos y Merengues

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:52

Actualizado: 30/04/2018 20:07

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/bizcochos-y-merengues.pdf>

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