

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article217>



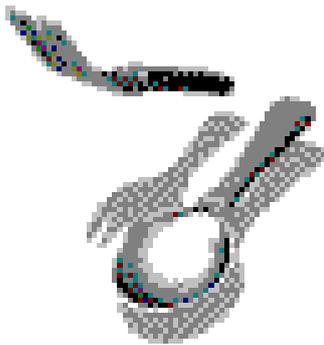
GÉNÉRATION  
2024

**Collège  
Faubert**

3 Place Faubert - 69600  
VILLEFRANCHE SUR SAONE  
Tél. : 04 78 68 27 22  
Fax : 04 78 68 64 75  
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

# Meringues Suisses

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : jeudi 16 avril 2009

---

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

---

## Meringues Suisses

---

Voici comment faire des Meringues comme chez le pâtissier :



Pour 30 Grosses Meringues

- Blanc oeuf 1 Litre
- Sucre semoule 2 kg
- Quelques gouttes jus citron

Mélanger Blanc d'oeuf + sucre + jus citron ( le citron c'est pour la blancheur de la meringue , ne pas trop en mettre sinon ce donnerait le goût ) dans un saladier assez grand

Chauffer au bain marie tout en remuant jusqu'à ce que vous ne puissiez à peine ne plus mettre le doigt dedans (attention on ne monte pas les blancs pendant cette opération )

Sortir le mélange du bain marie

Monter au batteur jusqu'à refroidissement du saladier

Vous devez obtenir un mélange épais très blanc et brillant et collant ( si vous retournez votre saladier ca ne doit pas tomber )

Coucher les meringues ( la forme que vous voulez ) sur une plaque avec papier sulfurisé

Cuisson Four 100 ° pendant 2 à 3 heures puis les laisser la nuit dans le four éteint