

Spumiglie o Meringhe.

Una pasta soffice a base di zucchero e albume d'uovo, si presta ad essere variata indefinitamente a seconda dell'estro del pasticcere.

Piacciono molto ai bambini per la loro semplicità e dolcezza assoluta. Personalmente le aromatizzo con arancio e vanillina .



Essendo una pasta estremamente morbida, della consistenza di una crema, sono formate con la solita sac a poche del



pasticcere, su teglie ricoperte di carta forno. Data la variabilità delle forme e dei colori di questi dolci, costituiscono, nella nostra vetrina, un piacere per gli occhi, prima ancora che per il nostro palato.

Si possono gustare così come sono, oppure usarle per guarnire torte, gelati e semifreddi.

Si conferisce a questo biscotto una tipica forma con bocchette lisce o dentellate. Possono essere unite a due, come i "Baci di dama", con cioccolato o marmellate a piacimento.



È un prodotto di pasticceria che utilizza gli albumi di quelle ricette che richiedono soltanto i tuorli. Solitamente si cuociono alla fine della giornata lavorativa, quando il forno ormai spento, conserva un tenue calore

residuo valutabile intorno ai 100° C. In questo caso si lasciano nel forno per alcune ore, anche fino alla mattina successiva, magari con le porte del forno aperte. In effetti si tratta di una cottura lieve e lenta. Piuttosto una asciugatura, che non caramellizzi lo zucchero, lasciando le Spumiglie o Meringhe soffici, che si sciolgono in bocca.





Spumiglie o Meringhe.

Ingredienti:

Zucchero, albume d'uovo, bucce d'arancio grattugiate, vanillina.*

* Possono essere decorati con: cacao amaro, cioccolato, 'momperiglie o codette di zucchero, granella nocchie, marmellate. Possono essere colorate con coloranti alimentari.



Ricetta.

Spumiglie.

Zucchero	1'000 g.
Albumi	500 g.
Scorza di arancio grattugiato	35 g.
Vanillina	

Preparazione Spumiglie.

Ci serve soltanto la mescolatrice planetaria ed una *sac a poche* munita di bocchetta dentellata, ma volendo anche una bocchetta tonda, per produrre una serie di svariate forme di spumiglie.

Anche gli ingredienti sono estremamente semplici: zucchero, albumi d'uovo, aromi. L'albume d'uovo deve essere esente da tuorlo. Come detto sopra, riservare gli albumi "contaminati" da tracce di tuorlo, per la

preparazione di altri dolci con frutta secca, per i quali non è necessaria l'operazione di montaggio a massa spumosa (incorporazione di aria nel composto).

Mettere tutto nella bacinella della planetaria pulita e montare scaldando con il fornello sotto la bacinella. Iniziare ad una velocità bassa per mescolare inizialmente, quindi sbattere a velocità sostenuta, con la frusta sbatti uova.



Quando il composto è caldo, spegnere il fornello. Quando la massa diventa spumosa e ferma, è il momento di allontanare il fornello da sotto la bacinella, al fine di evitare di bruciare lo zucchero sul fondo della bacinella.

Togliere la bacinella e con una spatola di pastica, *tarocc*, raccogliere l'impasto e metterlo nella *sac a poche*, indi modellare le forme su teglie ricoperte di carta forno pulita. Decorare eventualmente con momperiglia di zucchero colorata, cacao oppure con granella di nocciola.

Eventuale decorazione di cioccolato fuso è da fare a "cottura" delle spumiglie ultimata.

A proposito di **cottura**, per le spumiglie, il termine corretto sarebbe più "**asciugatura**", in quanto un forno con

temperature al di sopra dei 140°C., farebbe caramellare lo zucchero, che è praticamente l'unico componente di questo dolce.

È dunque consigliabile, cuocere le spumiglie alla fine delle lavorazioni, o nel pomeriggio, magari con i portelli del forno aperti e lasciarle per alcune ore, 4~6 ore, ma potrebbe essere possibile lasciarle fino al mattino, sfruttando il residuo calore del forno per questa fase di asciugatura. Appena "cotte" le spumiglie sono croccanti, ma si sciolgono in bocca e tali rimangono, se non sono conservate in ambienti umidi. Gli ambienti nostri sono **sempre** umidi, per la presenza del vapore di cottura del pane, che le ventole di aspirazione non riescono mai ad asportare del tutto. Quindi molto meglio confezionare le spumiglie in sacchetti chiusi. Il confezionamento deve essere effettuato appena sfornate, ancora tiepide. Indugiare darebbe loro l'opportunità di assorbire l'umidità ambientale, per cui, le spumiglie diventerebbero mollicce e poco appetitose.

Per il confezionamento attenersi alle disposizioni igieniche, trattate in Appendice.

