

Erilaiset marengit ja niiden käyttötapa

Kirjassa esiteltiin tarkemmin ranskalaisen marengin valmistus työohjeineen. **Ranskalainen marenki** soveltuu hyvin pursotettaviksi koristeiksi, pikku leivoksiksi ja kakku- tai leivospohjiksi, jotka paistetaan miedolla lämmöllä uunissa. Lämpötilan tulee olla riittävän matala, jotta marengin väri säilyisi valkoisena, mutta kuitenkin riittävä marengin kypsytämiseen. Seuraavaksi tutustutaan tarkemmin sveitsiläisen ja italialaisen marengin valmistukseen.

Sveitsiläisessä marengissa valkuaiset kypsennetään jo valmistusvaiheessa sokerin kanssa vesihauteessa. Valkuais-sokeriseos lämmitetään 64 °C:seen, minkä jälkeen seos vatkataan ilmavaksi marengiksi. Sveitsiläinen marenki soveltuu hyvin esimerkiksi kakkujen ja kuppikakkujen kuorruttamiseen sekä marenkivoikreemin pohjaksi. Sveitsiläisestä marengista voi tehdä myös pursotettavia pikkumarenkeja ja kuivata ne rapeiksi huoneenlämmössä.

HARJOITUSTEHTÄVÄ

Sveitsiläinen marenki

Harjoituksen tarkoitus:

Valmistetaan kuumennettu marenkimassa.

Raaka-aine	Määrä (g)
Valkuainen	200
Sokeri	500
Yhteensä	700

Työohje

1. Lämmitä valkuaiset ja sokeri vesihauteessa 64 °C:seen.
2. Ota astia pois vesihauteesta ja vatkaa heti marengiksi.
3. Pursota tasakokoisia marenkeja tai käytä kakun tai piiraan kuorrutteena.



Kuva: Getty Images

Kuva 1 Sveitsiläisestä marengista tehtyjä pikkumarenkeja.

Myös **italialaisessa marengissa** valkuaiset kypsennetään jo massan valmistusvaiheessa. Tällöin sokeri lisätään valkuaisvaahtoon kuuman sokerisiirapin muodossa. Italialainen marenki on hyvin kestävä ja säilyvää. Sen voi tehdä hyvissä ajoin etukäteen ja säilyttää muutaman päivänkin kylmiössä tiiviisti suljettuna, esimerkiksi pursotuspussissa. Marenki säilyy hyvin myös pakastimessa. Italialaista marenkia käytetään usein kakkujen kuorutteena tai osana kakkujen täytemassaa keventämässä esimerkiksi hyydykekakkujen kermaisuutta.

HARJOITUSTEHTÄVÄ

Italialainen marenki

Harjoituksen tarkoitus:

Valmistetaan kuumennettu marenkimassa sokerisiirappia käyttäen.

Raaka-aine	Määrä (g)
Vesi	120
Sokeri	540
Tärkkelyssiirappi	45
Valkuainen	300
Yhteensä	1 005

Työohje

1. Vaahdota valkuaiset kevyeksi vaahdoksi. Pysäytä kone.
2. Mittaa vesi, sokeri ja siirappi kattilaan. Kuumenna seos 124 °C:seen.
3. Säädä yleiskoneen teho täysille, kaada kuuma sokerisiirappi heti ohuena nauhana vatkauskulhon sisäreunaa myöten valkuaisvaahtoon.
4. Jatka vatkaamista 2–3 minuuttia nopealla teholla ja sen jälkeen noin 10 minuuttia hitaalla nopeudella tai kunnes marenki on jäähtynyt 30–35 °C:seen.
5. Käytä kakun tai piiraan kuorutteena. Valmiin marengin voi myös pakastaa.



Kuva: Mari Koponen

Kuva 2 Italialainen marenki soveltuu hyvin kakkujen kuorutteeksi. Tässä marengin pintaa on ruskistettu kevyesti kaasupolttimella.