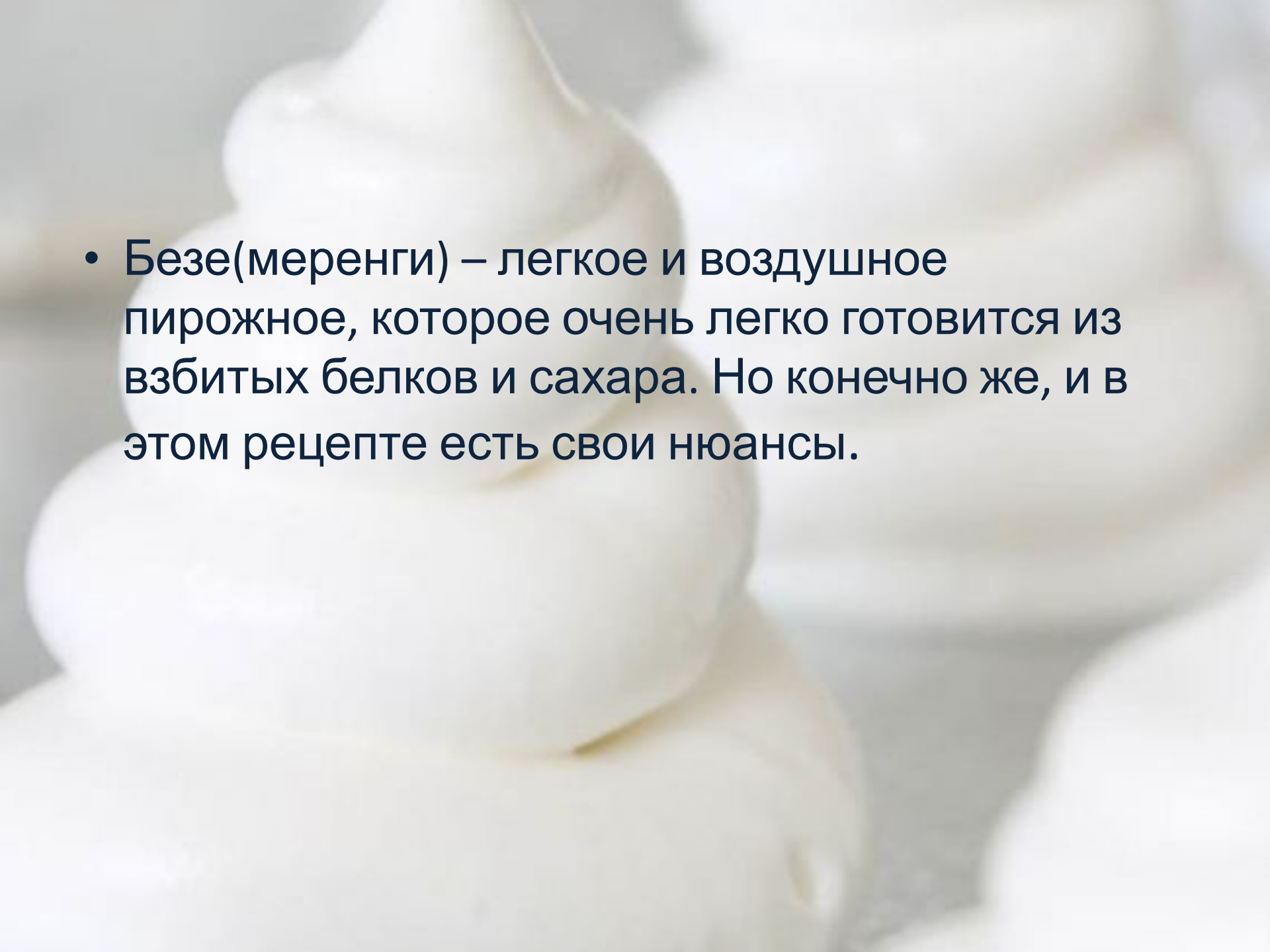
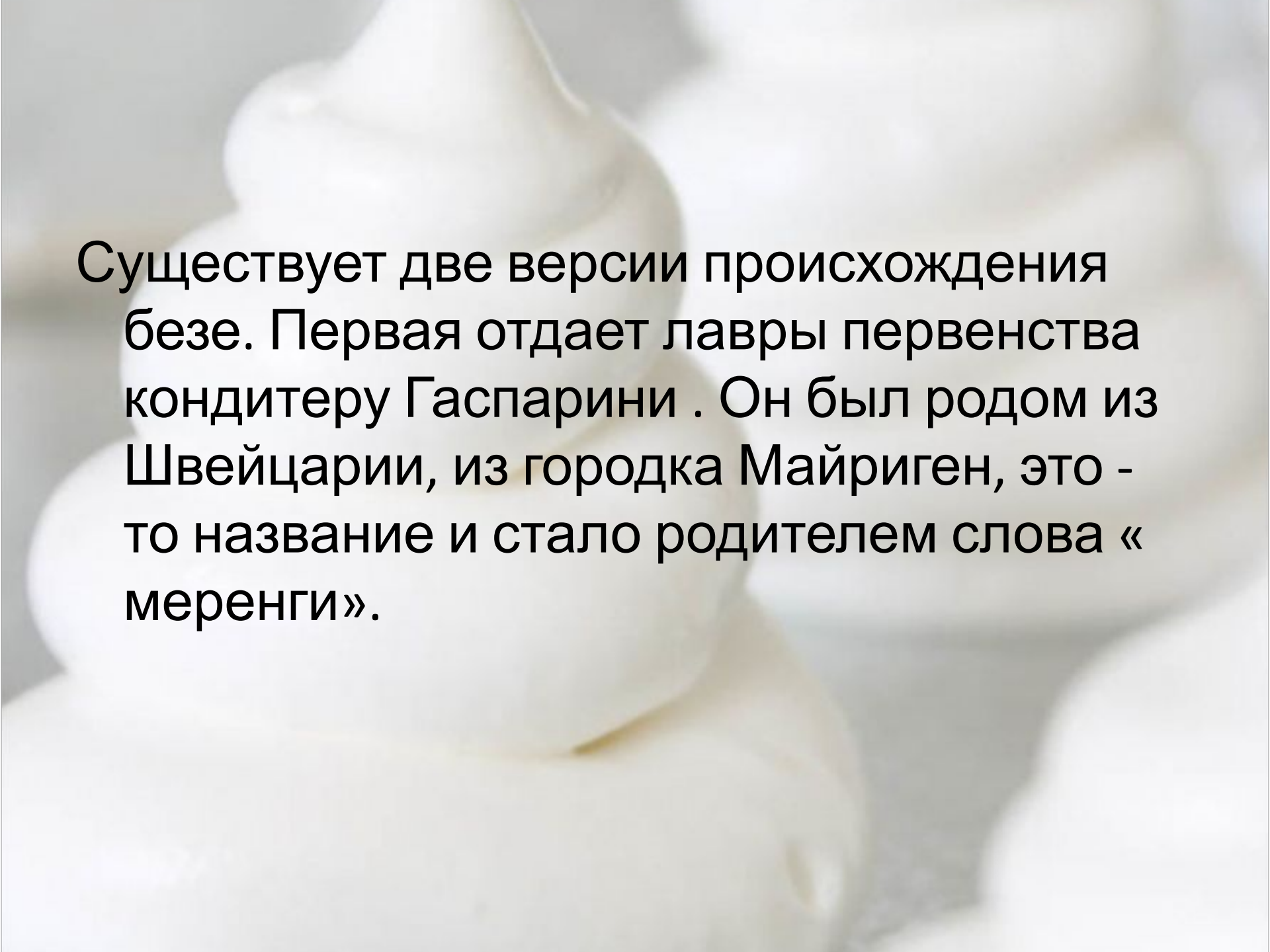


Безе

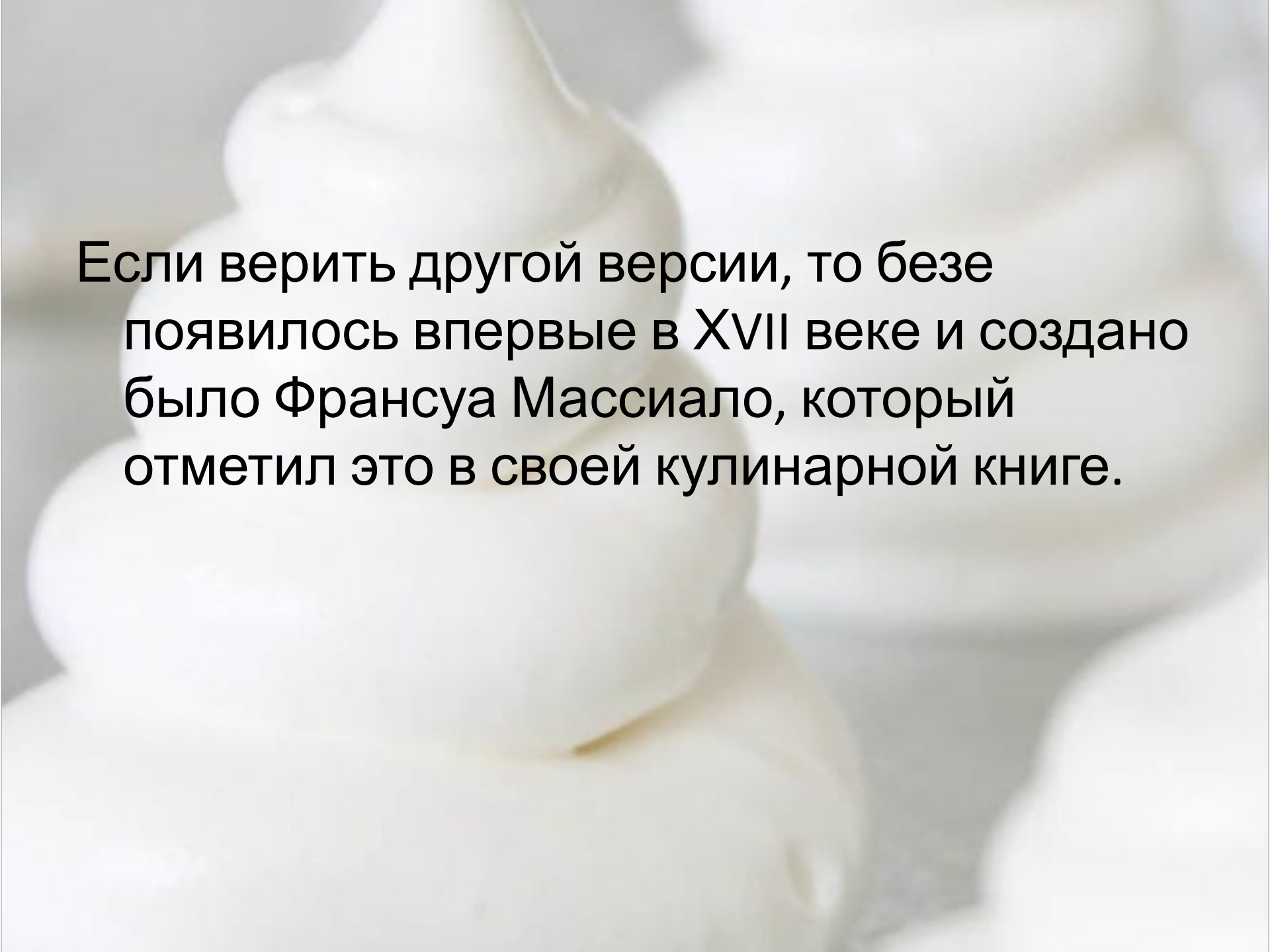


- 
- Бизе(меренги) – легкое и воздушное пирожное, которое очень легко готовится из взбитых белков и сахара. Но конечно же, и в этом рецепте есть свои нюансы.

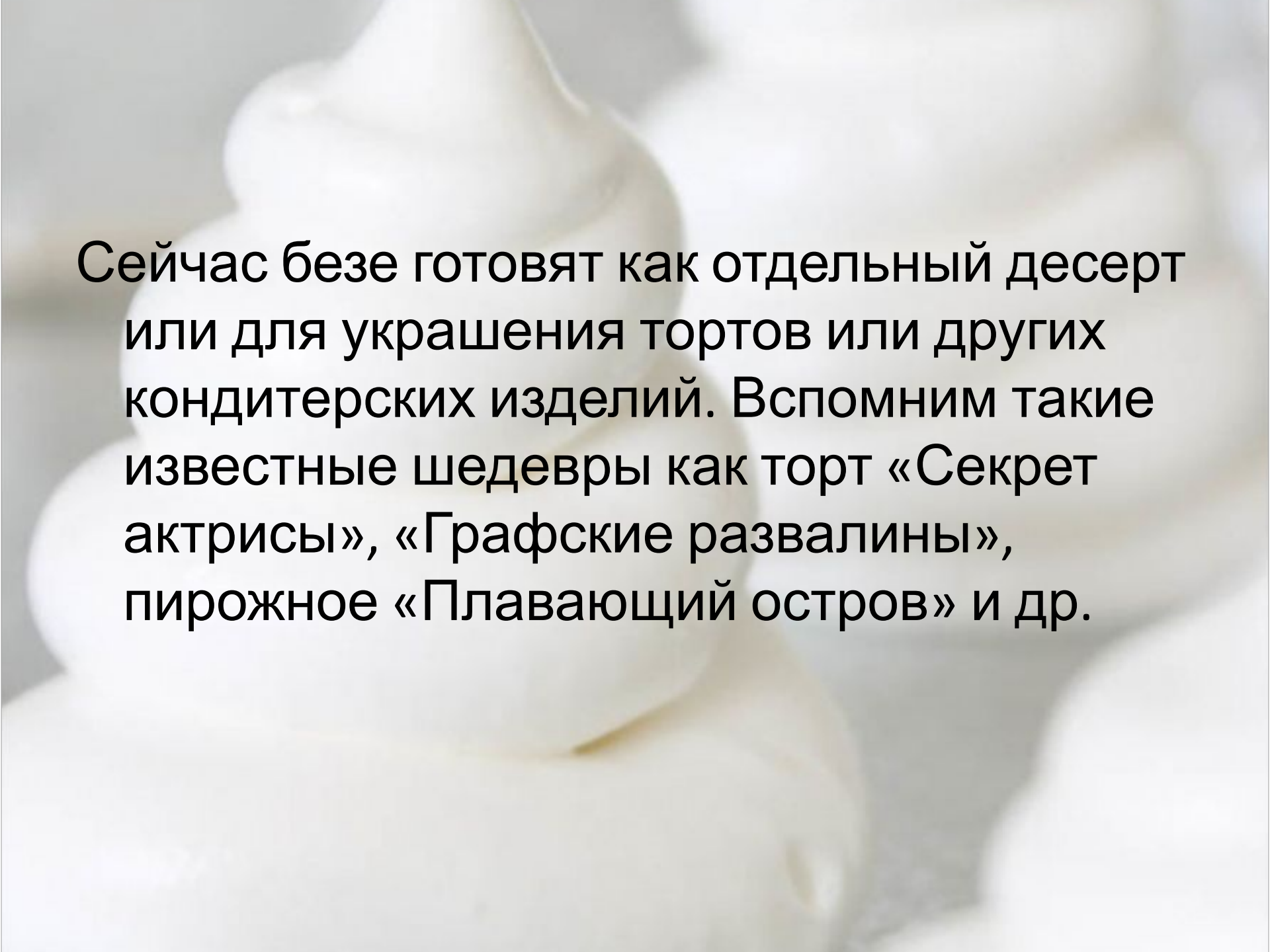
- Русское слово «безе» произошло от французского «baiser», которое в переводе означает «поцелуй» .
Существуют и другие имена этого десерта – « безе любви», «испанский ветер» , «французские меренги».



Существует две версии происхождения безе. Первая отдает лавры первенства кондитеру Гаспарини . Он был родом из Швейцарии, из городка Майриген, это - то название и стало родителем слова « меренги».



Если верить другой версии, то безе появилось впервые в XVII веке и создано было Франсуа Массиало, который отметил это в своей кулинарной книге.



Сейчас безе готовят как отдельный десерт или для украшения тортов или других кондитерских изделий. Вспомним такие известные шедевры как торт «Секрет актрисы», «Графские развалины», пирожное «Плавающий остров» и др.

Можно выделить виды меренгов по способу их приготовления:

- Итальянские – рецепт основывается на кипящем сахарном сиропе;
 - Швейцарские – которые просто тают во рту, а всё благодаря водяной бане, на которой их взбивают, и нежаркой печи, в которой их запекают;
 - Французские – они более пропеченные, поэтому на вкус более твердые и хрустящие.
- Но каждый из видов безе безумно вкусный!

Итальянская
меренга.



Швейцарские
меренги.



Французские
меренги.



Ингредиенты.

- Яйца куриные
- Сахар (сахарная пудра)



Приготовление

- Белки взбить в пену.
- Взбивая, постепенно добавлять сахар.
- Взбивать до тех пор, пока масса не станет густой, плотной
- Противень застелить бумагой для выпечки (или немного смазать маслом)
- При помощи ложки или кондитерского шприца выложить безе. Поставить в духовку.
- Сушить безе при температуре 70-100°. Время приготовления зависит от размера безе. В среднем, сушить необходимо 1-1,5 часов (возможно дольше)



СПАСИБО!