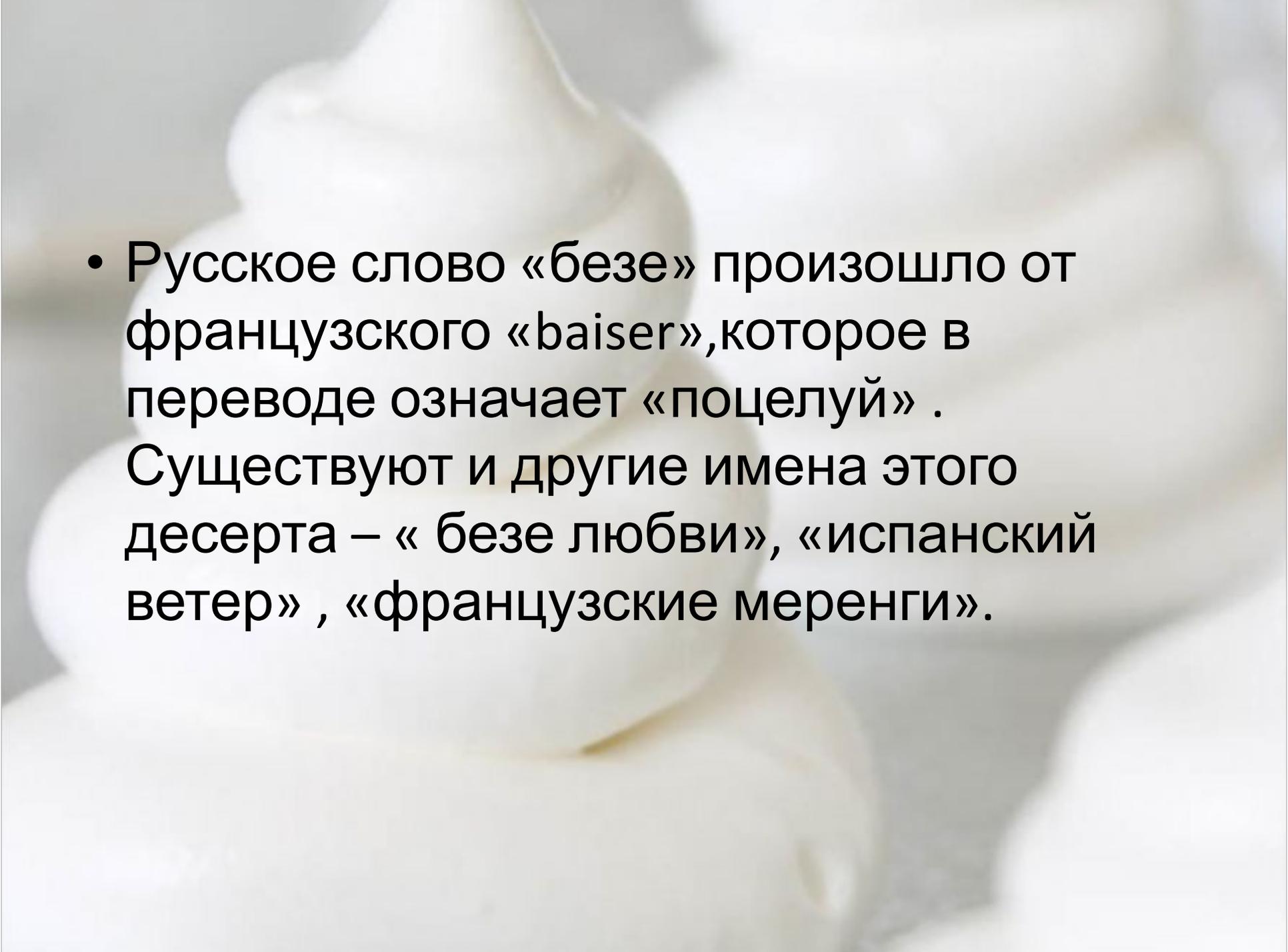
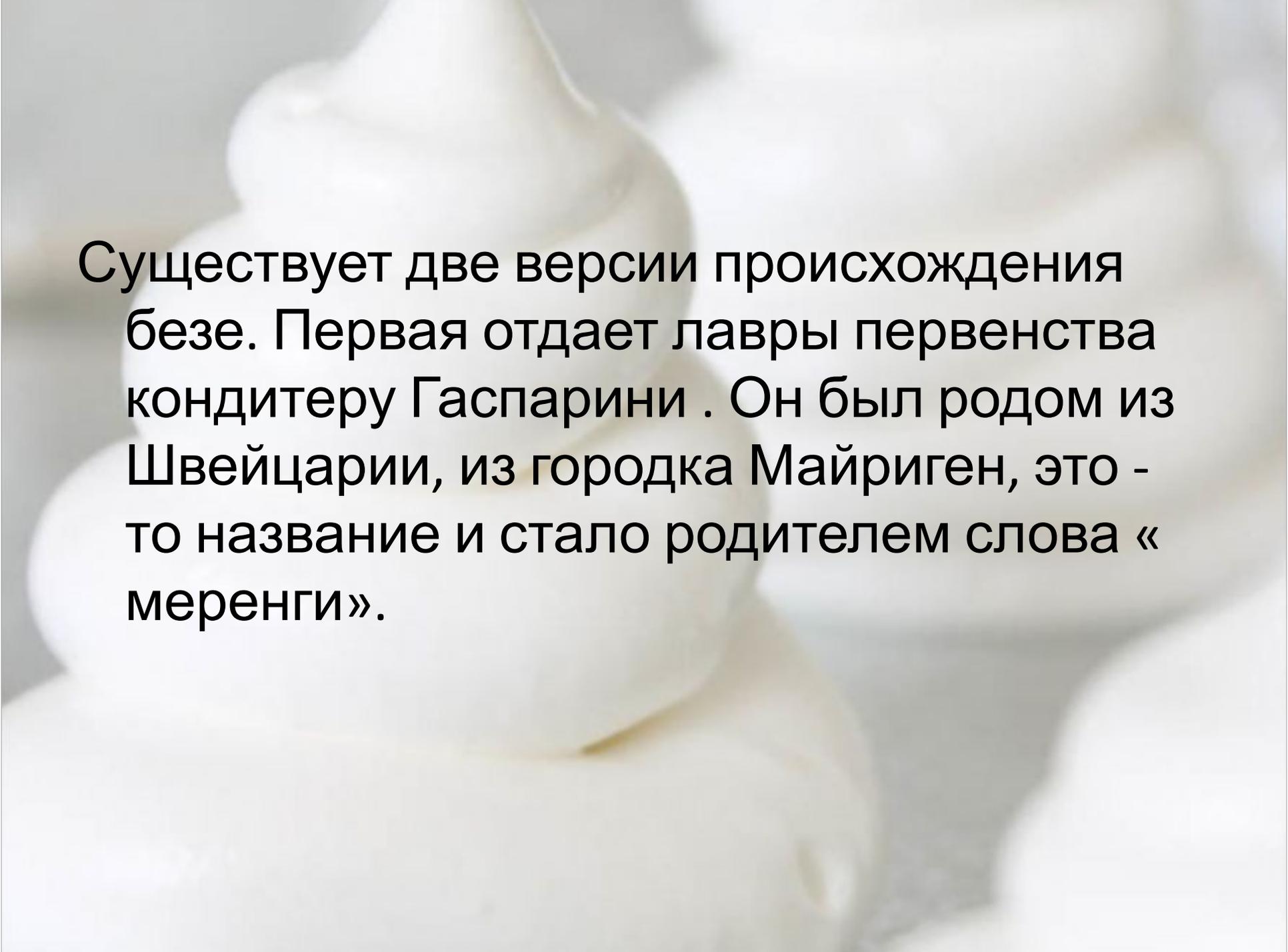


Безе

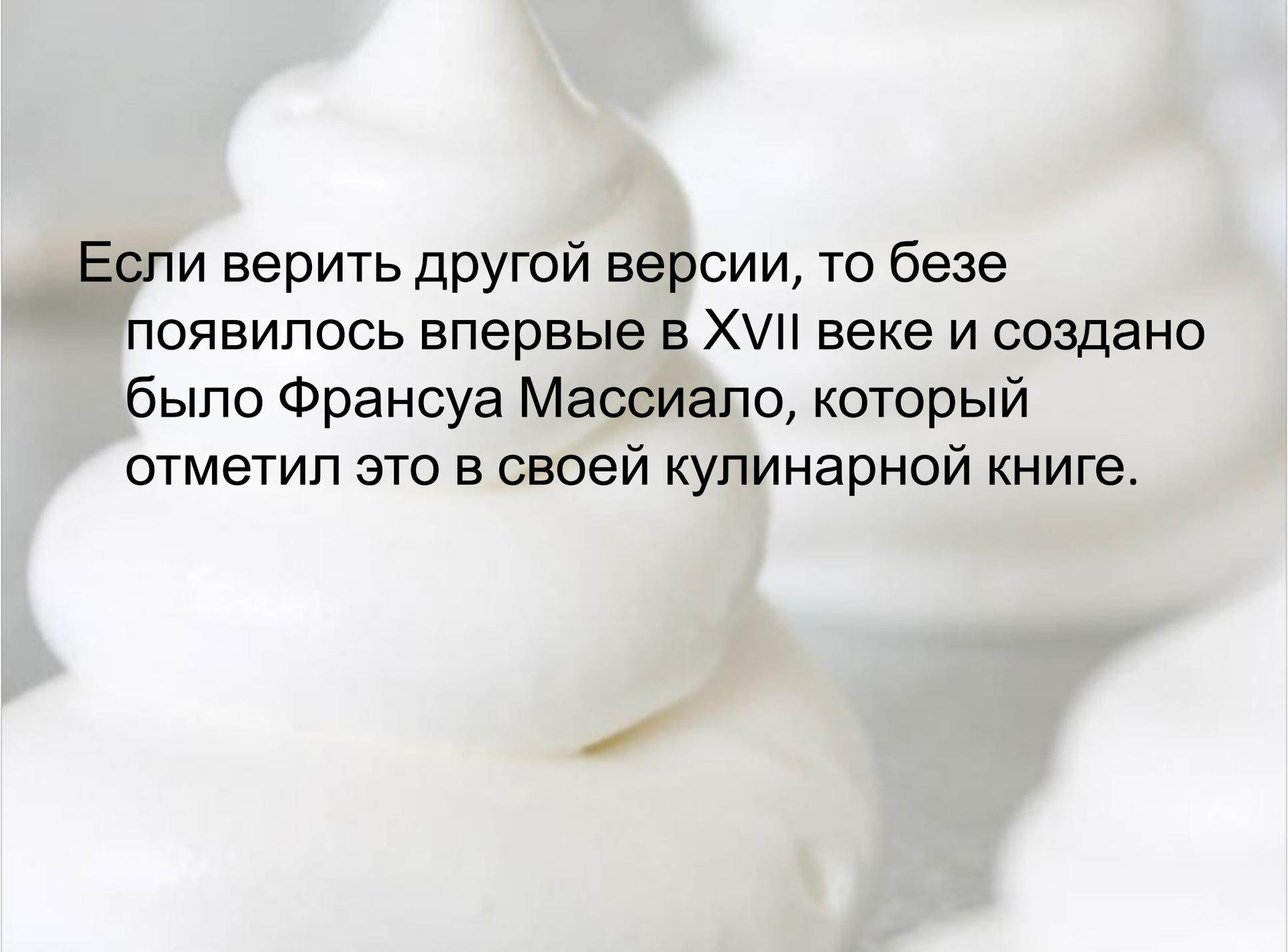


- 
- Беше(меренги) – легкое и воздушное пирожное, которое очень легко готовится из взбитых белков и сахара. Но конечно же, и в этом рецепте есть свои нюансы.

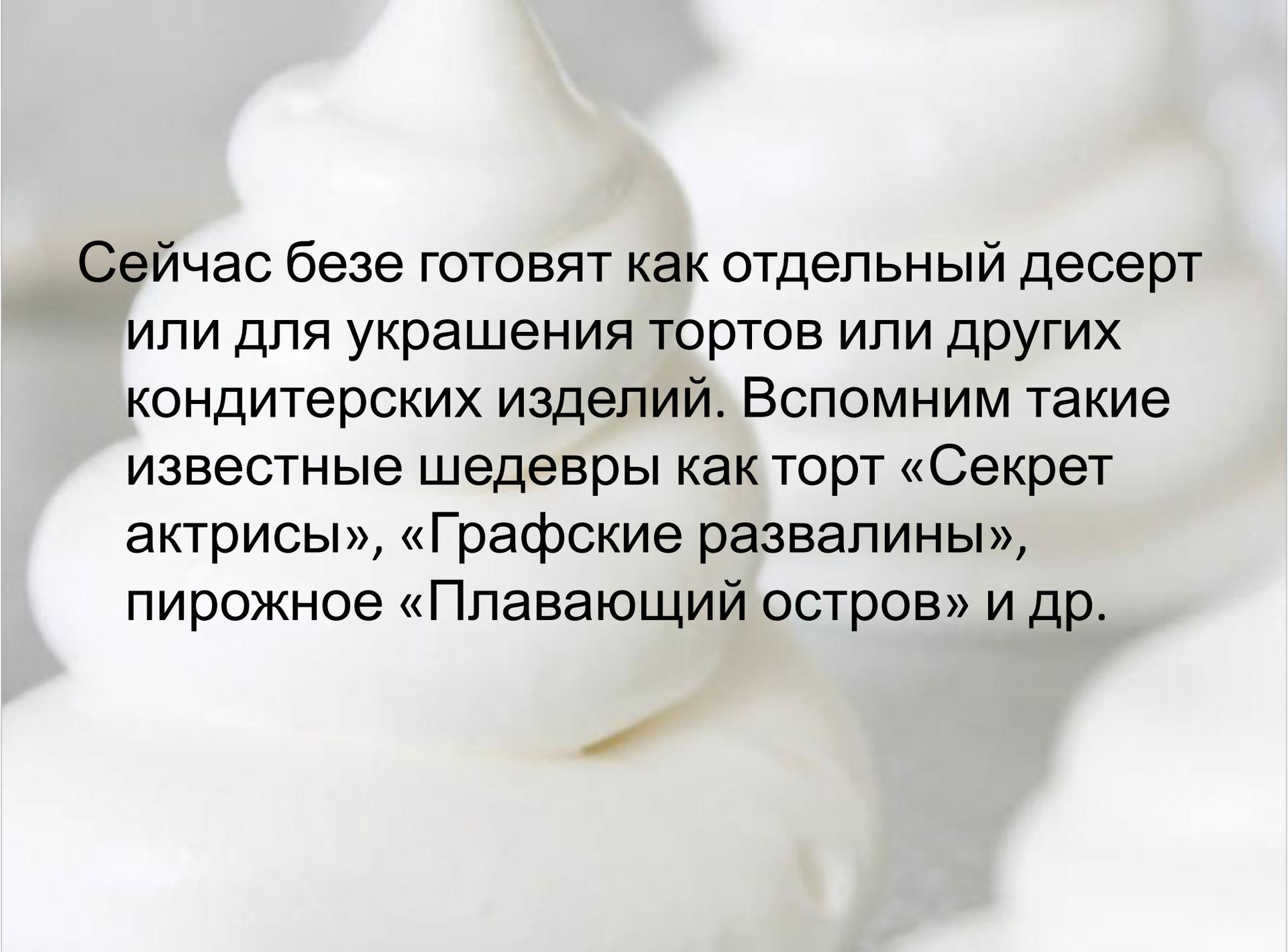
- 
- Русское слово «безе» произошло от французского «baiser», которое в переводе означает «поцелуй» .
Существуют и другие имена этого десерта – « безе любви», «испанский ветер» , «французские меренги».



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.

The background of the slide is a close-up, slightly blurred photograph of white whipped cream or frosting. The cream is piped into several soft, rounded swirls, with some showing delicate peaks and valleys. The lighting is soft and even, highlighting the texture of the cream. The text is overlaid on this background in a clean, black, sans-serif font.

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!