

## Sommario

Ingredienti .....	4
Albume.....	4
Il contenitore per montare gli albumi .....	5
I nemici della schiuma .....	5
Effetto dello zucchero .....	5
L'effetto dell'acqua .....	5
L'effetto dell'invecchiamento.....	6
La temperatura delle uova .....	6
La frusta per montare.....	6
Separare gli albumi .....	6
Aggiungere uno stabilizzante .....	6
Volume e struttura .....	6
Il meteo.....	6
Albume in polvere .....	7
Zucchero .....	7
Amido .....	7
I tipi di meringa.....	8
Le meringhe crude.....	8
Le meringhe cotte.....	8
Meringa italiana.....	8
Utilizzo .....	9
Ricetta base .....	9
La meringa italiana di Leonardo Di Carlo.....	9
La meringa italiana di Michel Roux.....	9
Meringa italiana al miele .....	9
Meringa svizzera.....	10
Utilizzo .....	10
Ricette.....	10
La meringa svizzera di Leonardo di Carlo .....	10
La meringa svizzera sous vide.....	10
Meringa francese.....	11
Temperatura di cottura .....	12
La cottura sottovuoto .....	12
Le dosi.....	13
I difetti della meringa .....	13
Le forme.....	13
Ricette base .....	14
Altre meringhe.....	15
Meringa al microonde .....	15
Cristallo di vento.....	15
Cottura in forno .....	15

Cottura al microonde.....	16
Nuova meringa italiana .....	16
Meringa d'autore.....	17
Ferran Adrià.....	17
"Chupa Chups Julio Verne" o "Jules Verne Lollipops" .....	17
Loretta Fanella.....	18
Meringa al miele.....	18
Luca Lacalamita .....	18
Meringa ghiacciata di bergamotto .....	18
Dacquoise .....	19
Cottura.....	19
Ricette.....	19
Luca Montersino.....	19
Pavlova.....	20
Ile flotant .....	20
Macarons .....	21
Macarons passo passo.....	21
Ricette.....	22
Macarons con meringa cruda di Leonardo di Carlo .....	22
Macarons con meringa italiana di Leonardo di Carlo.....	22