



FICHE TECHNIQUE TEF



LES BLANCS D'OEUF

CONSERVATION à température ambiante deux semaines dans un récipient fermé ou au congélateur plusieurs semaines dans un récipient fermé

1 ou 2 blancs congelés peuvent être mis sans décongélation dans votre sorbet pour ensuite le monter « à l'italienne » avec le fouet



POUR BIEN MONTER VOS BLANCS EN NEIGE :

- 1) Il vous faut un matériel parfaitement propre et sec (vérifiez les interstices des couteaux et du fouet)
Surtout pas la moindre trace de jaunes d'œuf
Une fois votre bol lavé et essuyé remettez le en place et verrouillez le puis appuyez 3 sec sur la touche « turbo » ce qui va éjecter quelques gouttelettes que vous essuieriez avant de remettre le fouet en place. Programmez 1 min à 50° vit 1
- 2) puis éventuellement faire le sucre glace (ce qui finit d'assécher le bol)
- 3) Ne jamais mettre de sucre vanillé ce qui incorporerait de la condensation
- 4) Ne pas mettre le gobelet ce qui provoquerait de la condensation
- 5) Les œufs ne doivent jamais être stockés au frigo
- 6) Un filet de citron ou une pincée de sel aide à la prise
- 7) Si vous montez des blancs sans cuisson, pour un soufflé par exemple, programmez quand même 37°
Vous pouvez aussi passer les blancs 10 sec au micro onde avant de les monter
- 8) Un petit coup de turbo avant de mettre le fouet
- 9) Quand vous montez des blancs pour une préparation sucrée réservez entre 10 et 50 g de sucre du total de la préparation. Saupoudrez ce sucre par le trou du couvercle dans les blancs après 2 min de battage (les blancs doivent être déjà bien pris) pour les « serrer »



INCORPOREZ DES BLANCS EN NEIGE À UNE PREPARATION

En premier lieu si vos blancs ont rendu un peu d'eau c'est que vos œufs ont été stockés au frigo : incorporez cette eau à la préparation.

Si ils n'ont rien rendu vous incorporez un tiers des blancs

Ceci a pour but de « détendre » votre préparation afin de la rendre plus fluide

Ensuite vous incorporez délicatement le reste des blancs en utilisant une spatule

Vous descendrez au milieu de votre saladier jusqu'au fond puis remontez le long de la paroi et en arrivant en surface vous tournerez le poignet afin de ramener le fond par dessus vos blancs.

Vous recommencez jusqu'à incorporation complète

Cette technique s'appelle le macaronage.

