

HISTORIA DEL MERENGUE...EN LA COCINA

A los aficionados a las novelas de Sir Arthur Conan Doyle, les recomiendo visitar este pueblo donde Sherlock Holmes es empujado a la cascada por el profesor James Moriarty...y fin del cuento.

Otro de los cuentos del merengue nos llega desde los libros de cocina alemanes (uno de los mejores países de la repostería) a través del cocinero del Rey Polaco, Stanisław I Leszczyński, aunque la auditoría de este gran postre y ponerlo de moda en La Corte francesa, llega de la mano de su hija María Leszczyński cuando acepta ser la mujer del Rey Francés Luis XV “el Beneficioso”. Lo de Beneficioso no tengo claro si era porque entre merengue y merengue el Rey se “Beneficiaba” de otras cortesanas y divas como Madame Pompadour y sus doncellas.

[bs-quote quote="Había una vez un pastelero italiano llamado Gasparini que vivía en Meiringen (Suiza) allá por el siglo XVIII al que se le cree el padre del Merengue" style="style-3" align="left" color="#ff0505"][/bs-quote]

Juan de la Mata, en el libro “Arte de Repostería” de 1747, también recoge un capítulo dedicado a los merengues. Por cierto, la palabra “suspiros” en cocina viene del merengue, ya que hasta principios del siglo XIX los merengues se moldeaban con una cuchara antes de meterse en el horno... Y fue Antoin Carême quien paso del “Suspiro” a la manga pastelera.

A los amantes de la pintura de “brocha fina”, el temple de huevo (la yema) es una técnica que ofrece unos impresionantes resultados en cuanto a pureza del color y durabilidad en el tiempo. Así que ya sabéis, primero hacer merengues con la clara y luego a pintar...Y yo os dejo mi versión de este gran postre llamado “Pavlova” dedicado a la gran bailarina rusa Anna Pavlova. Otro día os cuento la historia de este postre

mega fácil de hacer y muy rico.

[mpprecipe-recipe:15]