Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Безе - воздушное лакомство

25 апреля 2012 11:06 · https://open-cook.ru/posts/beze-vozdushnoe-lakomstvo




Легкий, нежный, романтичный десерт, имеющий такое красивое название – безе. В переводе с немецкого означает поцелуй, а вот французское название у десерта – меренги, а еще «испанский ветер», «французские меренги», «безе любви».

**О происхождении безе существует три легенды:**

- По одной из них, безе было изобретено в швейцарском городе Майринген шеф-поваром Гаспарини (Мейринген – сейчас Восточная Германия)
- По другой ее изобретение приписывают повару короля Станислава I Лещинского.
- Но есть версия, в поддержку которой даже приводят документальные доказательства о том, что первое упоминание о меренгах содержится в кулинарной книге Франсуа

Массиало, изданной в 1692 году.




**Три родины безе и три вида:**

- Французское безе – изготавливается из взбитых с сахаром белков, выпекается при низкой температуре в течение длительного времени.
- Швейцарское безе – для него яичные белки взбиваются на водяной бане. На кастрюлю с кипящей водой ставят миску или меньшую кастрюлю с белками. непрерывно взбивая белки, всыпают сахар. Главное, не перегреть массу.
- Итальянское безе – крем-безе, изготавливается на сахарном сиропе, т.е. сначала взбивают белки, потом ставят их на лед, чтобы не осели, и делают сахарный сироп, который тонкой кипящей струйкой вливают в белки, не переставая взбивать.

Безе – самостоятельный десерт, но он хорошо сочетается практически со всем, сливочным сыром, шоколадом, орехами, ягодами, фруктами. Его используют в качестве составляющей тортов ( торт Павловой, Графские развалины), из безе делают тарталетки и корзинки.

Воздушное лакомство безе – настоящий полет фантазии. Именно этим я займусь в скором времени.




Если честно, безе я делаю второй раз в жизни. Всегда думала, что это очень сложно и сделать безе может только профессионал, ан нет. Все довольно просто оказалось, если следовать некоторым хитростям:

- посуда должна быть сухой и обезжиренной
- аккуратно отделяйте желток от белка, даже маленькая капля желтка испортит вам процесс
_ взбивать белки будет легче, если добавить щепотку соли или несколько капель лимонного сока
_ в наше время лучше взбивать миксером, но не на высокой скорости
- сначала взбивают белки до мягких пиков, когда они держат форму, и уже потом частями добавляют сахар. Но, чем мельче крупинки сахара, тем короче будет процесс взбивания, так как крупные сахарные кристаллики дольше растворяются.

Вот как я делала безе

Надеюсь, у вас все получится и вы полюбите не только вкус безе, но и процесс его приготовления.

## Комментарии: 1



**Алина** # 23:36 20.08.2015

Получились эти штучки у меня кривыми-косыми,но очень вкусными!Простой и лёгкий рецепт,а главное результат отличный!Спасибо!

---