

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Conocer diferentes tipos de merengues	
<b>Contenido:</b> Conocimiento de implementos de repostería.	
<b>Habilidad:</b> Interiorizar conocimientos básicos de repostería	
<b>Semana Nº:</b> 13 (Lunes 22 al viernes 26 de junio)	

Links

- 1 <https://www.youtube.com/watch?v=DICFPrChqw4>
- 2 [https://www.youtube.com/watch?v=pQG\\_KoGFCzY](https://www.youtube.com/watch?v=pQG_KoGFCzY)
- 3 <https://www.youtube.com/watch?v=anABNEGOsjs>

Nos encontramos nuevamente en esta última semana de junio, para estudiar un poquito sobre un tema muy importante en repostería que se refiere al **merengue**. Es un tipo de postre, hecho con clara de huevo batida y azúcar, preferiblemente glas, a los que se les puede añadir aromatizantes como vainilla. Son muy ligeros y dulces y una vez hechos suelen ser usados como relleno de pasteles o, en su versión italiana de tartas.



1) Observa el siguiente video en YouTube y veras los diferentes tipos de merengues, pega el URL

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=DICFPrChqw4>



## **Cuántos tipos de merengues hay.....**

**Hay tres tipos** de merengue que se utilizan en repostería.

Se conocen con el nombre de merengue **francés**, merengue **suizo** y merengue **italiano**.

Cada uno de ellos se prepara de una forma distinta, siendo los ingredientes los mismos para cada receta, **clara de huevo y azúcar**.

### **El merengue francés**

El merengue francés es el más sencillo de todos, conocido también como merengue básico. Se baten directamente claras con azúcar sin ninguna preparación previa hasta que, por medio del batido, las claras incorporan la cantidad de aire adecuada, formándose burbujas que le dan volumen. Tras la incorporación de aire se forma un merengue muy cremoso y consistente, formándose picos que no caen. Pero atención: a medida que pasa el tiempo este merengue se baja y se achica y eso hace que estropee la superficie que cubrimos con él, así como el decorado que hicimos. A esto le tenemos que sumar que durante su preparación no lleva ningún proceso o técnica que nos proteja de la salmonella.

### **Merengue Suizo**

El merengue suizo es más brillante y se utiliza para decorar postres perfectamente. También se puede hacer merengues chicos, como pequeños dulces, secándolos en el horno. También sirve para dar volumen a una mousse. Se puede hacer a baño María o a fuego directo hasta lograr la temperatura necesaria para destruir la salmonella. Una forma de hacerlo es poner las claras y el azúcar en una cacerola y llevar a fuego directo, siempre batiendo con batidora eléctrica, hasta que las claras aumenten y espesen. La señal de que está listo, es cuando vemos que al pasar la batidora por el merengue las marcas o las líneas no se borran, permanecen con su forma. Otra forma de

prepararlo es colocando las claras y el azúcar en un bol y ponerlo a baño María en una cacerola, sin que el bol toque el agua y calce justo para que no tenga ninguna pérdida de vapor. Se bate desde un principio hasta lograr el punto. El punto siempre es el mismo, aumenta el volumen, queda bien blanco y brillante, se espesa y se forman picos sin que se caigan.

### **Merengue Italiano**

El merengue italiano es un merengue maravilloso, voluminoso, cremoso, y se usa para decorar tartas y postres. Es un merengue más complicado de hacer, pero con un resultado magnífico, rendidor, cremoso, consistente, brillante, permaneciendo la decoración sin alterarse y sin soltar líquido (a diferencia del merengue francés, que suelta algo de líquido). Se emplea también para cocerlo al horno como merenguitos. También permite hacer flores y darles un golpe de horno a temperatura muy baja como si estuviésemos cocinando merenguitos, para darle más firmeza. Se utiliza en mousse, y otras preparaciones aireadas. Es un merengue que no se seca. Queda cremoso y de un gusto delicioso. Se prepara a partir de un almíbar a una temperatura de entre 118° y 120°, que se introduce en forma de hilo en claras batidas a nieve, siempre batiendo.

2) Observa el siguiente video y aprenderás a realizar merengue suizo. Pega el URL en YouTube.

URL: [https://www.youtube.com/watch?v=pQG\\_KoGFCzY](https://www.youtube.com/watch?v=pQG_KoGFCzY)



2) Observa el siguiente video y podrás esclarecer dudas frecuentes al hacer un merengue. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=anABNEGOsjs>






**Si puedes y tienes los medios, elige el merengue que más te guste y prepáralo en tu casa**

## Vocacional


Para concluir realizaras una autoevaluación de lo que lograste aprender.


Ahora que terminaste tu trabajo, evalúa tu desempeño en casa. Para eso marca con una **X** el espacio de la carita que corresponda según tu conducta frente a lo realizado y aprendido.


## Autoevaluación

Conducta			
Tuve interés y me esforcé por recordar contenidos.			
Seguí instrucciones dadas.			
Consulté las dudas con un familiar cercano.			
Reconozco utensilios básicos de repostería.			
Reconozco diferentes tipos de moldes.			
Reconozco diferentes boquillas.			
Reconozco diferentes mangas.			
Reconozco diferentes tipos de merengues.			
Logro realizar un merengue.			
Terminé las actividades dadas por la profesora			

### Simbología

 = Mucho

 = Más o menos

 = Nunca

**Buen trabajo!!**