

THE CHEST GAZETTE

The best information tabloid of cultural and nature heritage since 2021
Najlepsza tabloid informacyjny o dziedzictwie kulturowym i przyrodniczym od 2021 roku



Meringue cake a dessert with history

The meringue, in English and French meringue, was probably invented in Swiss Meiringen. The name meringue first appeared in print in the cookbook of the French chef François Massialot in 1692. It is from the word meringue that the old Polish name without merge or marenga comes from.

Meringue - a sweet confectionery made of chicken egg whites and powdered sugar (or crystal sugar) baked at low temperature. Used for cakes and cakes, layered or decorated with various types of creams. Depending on the baking temperature, the amount of sugar and the degree of cooling, the meringues inside are brittle (high temperature) or slightly malleable (low).

In confectionery, three types of meringue are most often distinguished: French (easy to make and the most popular) - cold-made; Italian - made with infusion; Swiss - cooked hot.

As the story goes - Pavlova cake - is the most famous French meringue dessert. which was created in honor of the Russian prima ballerina Anna Pavlova, the world-famous Russian ballet dancer, prima ballerina in the St.Petersburg theater. With her own group of dancers, she traveled the world, and during her performances in Australia - in Perth in 1926-1929, she gave such an amazing performance that the chef at the Esplanade Hotel was so delighted that, to crown her talent, he prepared a special cake in her honor. It has the form of a large French meringue. The center, which collapses after baking, is filled with whipped cream and decorated with fruit, grated chocolate, nuts, and sweet sauce.

My dream is to go for such a dessert to "Black Sheep" on the occasion of, for example, "Valentine's Day" or "Women's Day" and go crazy choosing something from the Christmas menu and a piece of my favorite delicious meringue cake for dessert. But probably because of the lockdown it won't be possiblepay?

Tort bezowy deser z historią

Beza, po angielsku i francusku *meringue*, prawdopodobnie została wymyślona w szwajcarskim Meiringen. Nazwa *meringue* po raz pierwszy w druku ukazała się w książce kucharskiej francuskiego szefa kuchni François Massialota w 1692 r. To właśnie od słowa *meringue* pochodzi dawna polska nazwa bez – meryngi bądź marengi..

Beza – słodki wyrób cukierniczy wykonany z masy z białek jaj kurzych i cukru pudru (lub cukru kryształowego) upieczonej w niskiej temperaturze. Używane na ciastka oraz torty, przekładane bądź ozdabiane różnego rodzaju kremami. W zależności od temperatury pieczenia, ilości cukru oraz stopnia ostudzenia, bezy w środku są krucho (wysoka temp.) bądź lekko ciągliwe (niska).

W cukiernictwie najczęściej rozróżniane są trzy rodzaje bez: francuskie (łatwe do wykonania i najpopularniejsze) - sporządzane na zimno; włoskie - sporządzane z zaparzeniem; szwajcarskie - sporządzane na ciepło.

Jak głosi historia – Tort Pavlova – to najślynniejszy deser z bezy francuskiej. który powstał na cześć rosyjskiej primabaleriny Anny Pawłowej, światowej sławy rosyjskiej tancerki baletowej, primabaleriny w teatrze petersburskim. Wraz z własną grupą tancerzy podróżowała po całym świecie, a podczas występów w Australii – w Perth w latach 1926-1929 dała tak niesamowity występ, że kucharz z hotelu Esplanade był tak zachwycony, że dla ukoronowania jej talentu przygotował na jej cześć specjalny tort. Ma formę dużej bezy francuskiej. Środek, który po upieczeniu się zapada, wypełnia się bitą śmietaną i dekoruje owocami, startą czekoladą, orzechami, słodkim sosem.

Moim marzeniem jest wybrać się na taki deser do "Czarnej owcy" z okazji np. "Walentynek", czy "Dnia Kobiet" i zaszaść wybierając coś ze świątecznego menu a na deser kawałek ulubionego przepyszego tortu bezowego. Ale pewnie z powodu lockdown nie będzie to możliwe.....szkoda?



Reporter, Jadwiga Barcewicz,
13.02.2021



MENU WALENTYNKOWE

ZUPY	
Oliwowa zupa jagelna	19.
Zupa PHO, polędwica waloowa, krewetki	28.
PRZYSTAWKI	
Tatar z polędwicy waloowej, sardale, pikle, szorst	20.
Zabik wołny, szparagowa z oliwą, świeży szn	22.
Mule, chleba, soszone panibdry	26.
Hummus, pieczony kalafior, ziemie z oliwk	24.
DANIA GŁÓWNE	
Polędwica waloowa, polane mleko, grzyby, suflet ziemniaczany	68.
Filet z kaczki, marchewka, gryka, smażony	45.
Herbat, maki, ziemniaki, cukinia, panibdry	48.
Dul z soczewicy, bataty, szpinak, serniak	35.
DESERY	
Kakos, makina, lody amaronowe	21.
Beza	18.

