

Les Baisers de Malmédy



Isaure Renaville & Massimo Calcogne

Histoire

Cette préparation est originaire de l'est du pays, c'est surtout au mois de novembre qu'on a tendance à déguster ce magnifique Baiser... En même temps, 2 disques de meringues avec une crème au beurre... Comment faire pour ne pas craquer ? Revenons sur son histoire ;)

Cette pâtisserie remonte en 1930 avec l'arrivée des touristes français et depuis lors, les Baisers sont devenus une spécialité locale.

On l'appelle comme ça car, le mot " Baiser " qui signifie avec la bouche donc embrasser et comme il était très bon, on l'appela comme ça.

Il a été inventé au XIX e Siècle par la pâtissier Rodolphe Wiertz, originaire de Hellenthal, qui était cuisinier à l'hôtel International de Spa, reprenneur de la pâtisserie de son beau-père Oswald Villers à Malmedy.

D'abord commercialisé sous le nom de " blankès meringues " (meringues blanches) puis, à partir des années 1930, la soudure de 2 meringues rappelant les 2 bouches qui échangeaient un baiser.

A la suite de Malmedy, plusieurs villes Wallonnes développent des variations du baiser original, comme à Marche-en-Famenne et Namur, qui elles, sont remplacées par une coque farineuse et qui au milieu, se trouve une crème au beurre.



Ma recette

Le matériel pour faire ma recette, elle se compose d'un lèche-plat, une spatule, d'une douille, un cul de poule, un robot, une poche et d'un fouet pour le robot



Les ingrédients (pour 16 petits baisers), j'en ai obtenu précisément 44.

- 6 blancs d'œufs

- 125 gr d'amandes en poudre

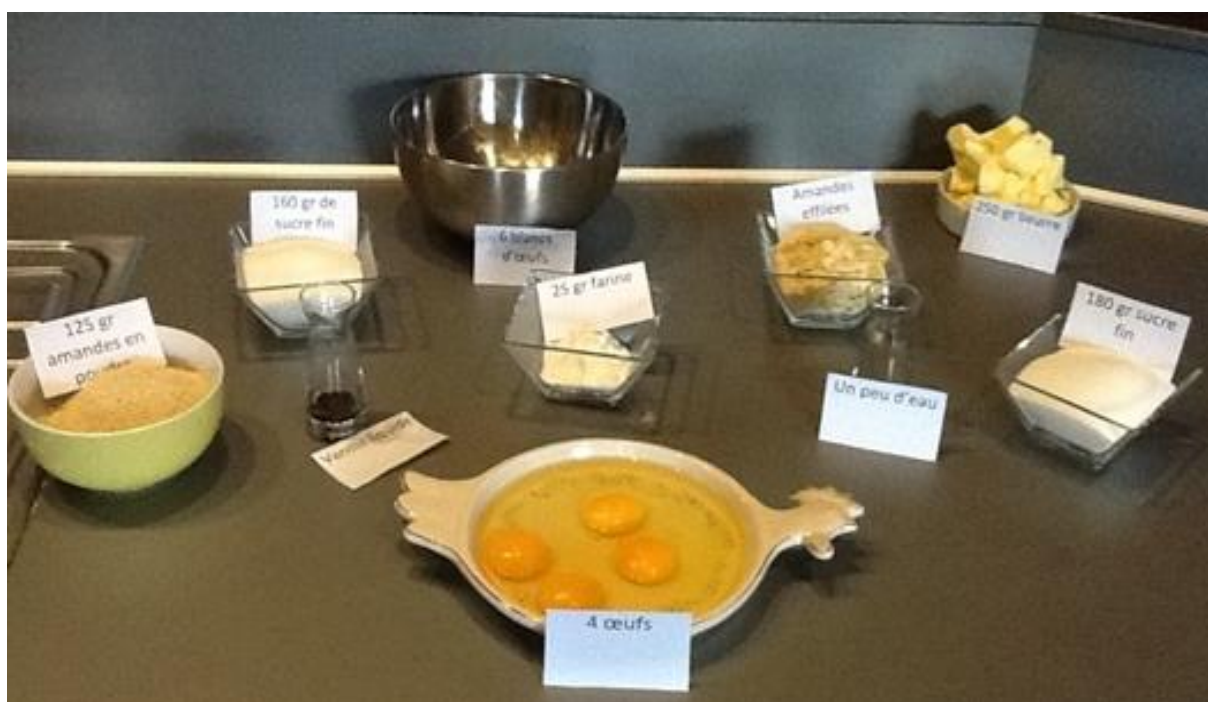
- 160 gr de sucre

- 25 gr de farine

- Un peu d'eau

- Amandes effilées cuites à la poêle pour donner une légère coloration

- 4 œufs entiers ou 2 jaunes et 2 entiers, 250 gr de beurre et un peu de vanille liquide ou une gousse.



Je vais vous présenter en photos les différentes étapes de la recette avec une description.



J'ai donc cuit les amandes à la poêle les amandes sans matière grasses pour les faire colorer, pour donner de la couleur au dessus du disque.

Voici ma meringue classique, comme vous pouvez le voir, elle est bien montée, j'ai donc battu les blancs, ajouté 40 gr de sucre prélevé dans les 160 gr, une fois qu'elle commence à devenir un peu ferme, ajouter le reste et continuer un peu de fouetter. Une fois qu'on ajoute l'amande en poudre et la farine, on obtient une belle masse bien ferme (mélanger la poudre et la farine au lèche-plat en soulevant la masse pour pas la faire tomber et surtout pas au robot !).



Résultat ci-dessous



Préchauffer le four à 160 degrés et mettre la préparation dans une poche à douilles et faire des petits tas de pâte et parsemer d'amandes effilées.



Cuire les disques pendant 40 minutes jusqu'à coloration. Pour ma part, il m'a fallu 30 minutes de cuisson. Toujours bien surveiller.



J'ai donc versé l'eau et le sucre et je l'ai cuis pour atteindre la température de 121 degrés.

Battre un peu les œufs, stopper et quand la cuisson du sirop est terminée (121 degrés), mettre le robot à vitesse moyenne et verser en fin filet le sirop de sucre, une fois tout le sirop versé, battre à pleine vitesse jusqu'à complet refroidissement.

Quand c'est terminé, mettre le beurre morceau par morceau pour pas que la préparation retombe, il faut donc bien faire attention à cette étape et battre à petite vitesse, quand la préparation est bien onctueuse, on peut ajouter la vanille et donc on aura une crème au beurre avec beaucoup de goûts et qui sera légère.



Mes disques sont cuits et sortis du four, on peut donc constater que les 30 min. de cuisson étaient largement suffisantes.



Je les dispose donc sur une grille pour qu'ils refroidissent, ensuite, je dresse ma crème au beurre sur les disques à l'aide de ma poche à douilles en formes de rosaces et je rassemble le tout pour pouvoir les terminer.



Voici le résultat de mes Baisers de Malmedy que j'ai donc disposé sur un grand plat.



Et je termine donc sur cette présentation pour mon projet, ce Baiser de Malmédy est délicieux avec un café, quand ça vous fait plaisir!

Bonne dégustation !