

La Panna: regina tra gli ingredienti per i dolci

La panna è davvero una star.

Troviamo il suo utilizzo in molte ricette e fasi della pasticceria. Ottima per le farciture e per le decorazioni finali.

Tradizionalmente la panna si otteneva lasciando riposare il latte appena munto per 12-24 ore in un luogo fresco, in modo che il grasso affiorasse in superficie formando uno strato più denso. questo strato veniva raccolto con particolare attenzione, per evitare che si mescolasse al latte. Un processo lento e naturale, sostituito alla fine del XIX secolo dalla centrifuga, ideata dai francesi.

Fresca, con sapore di noci

Quando la panna si separava, lasciando riposare il latte durante tutta la notte, si sviluppavano spontaneamente alcuni batteri che le davano una leggera acidità, un aroma molto caratteristico e un leggero sapore di noci.

Questione di grassi

La panna da cucina contiene il 22% di grassi, meno di quella che si utilizza di solito in pasticceria.

Quella da cui si ricava la panna montata deve contenere almeno il 35% di grassi. Finché non si iniziò a separare la panna con la centrifuga, ottenere la panna montata era un processo molto laborioso, perchè la panna separata in modo naturale contiene al massimo un 30% di grassi.

Spumosa e dolce

Quando si sbatte, la panna aumenta di volume e acquista una consistenza spumosa: ottenendo così la panna montata. perchè

aumenti di volume con facilità è indispensabile che sia molto fredda, per questo conviene tenerla in frigorifero nelle 12 ore precedenti il suo utilizzo. L'ideale è mettere nel congelatore 30 minuti prima la ciotola e la frusta che si utilizzeranno. Lo zucchero si deve aggiungere alla fine, quando la panna è già ben montata.

Con una consistenza cremosa

La panna acida, detta anche "sour cream", è più cremosa e più acida rispetto alla panna fresca, inoltre contiene meno grassi. Si ottiene a partire dalla panna leggera, che viene acidificata con i batteri che producono acido lattico.