

Il Pan di Spagna

Eccovi una delle ricette che utilizzo per fare il pan di spagna. Premetto che esistono tre metodi per fare il pan di spagna, 2 a freddo e 1 a caldo. Inoltre c'è chi utilizza il lievito per torte e chi invece preferisce affidarsi alla sola montatura.

Secondo il mio punto di vista la difficoltà maggiore nel fare il pan di spagna è proprio il sapere montare le uova ed incorporare la monta al resto del composto cercando di non smontarlo e soprattutto di setacciare sempre le polveri (farina, zucchero, fecola, ecc...). Inoltre gli albumi non devono essere montati a neve ferma ma a lucido (cioè con consistenza morbida).

Infine ricordo la regola di base nel rapporto uova e zucchero/farina/fecola:

PER OGNI UOVO = 25 GRAMMI DI FARINA & FECOLA + 25 GRAMMI DI ZUCCHERO.

Per esempio, se volessimo fare un pan di spagna più grande rispetto alla tortiera dal diametro di 22 cm, ma per una da 26/28 cm avremo bisogno di 8 uova, quindi gli ingredienti saranno:

- 8 uova (non fredde mi raccomando)
- 200 grammi di zucchero extra fine
- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- Aroma vaniglia

Inoltre vi riporto un'altra straordinaria regola per ottenere un pan di spagna bello alto e giusto per la dimensione della teglia che andrete ad utilizzare:

1. per le teglie rotonde:

Per prima cosa va misurato il raggio che si ottiene dividendo per 2 il diametro dello stampo (es. 30 cm : 2 = 15 raggio) e l'altezza del suo bordo (mettiamo caso sia di 5 cm).

Ora che avete tutti i dati incluso il raggio potete applicare la seguente formula: $r \times r \times 3,14$ (π – pi greco) $\times h$ (altezza del bordo teglia) : **600** = numero delle uova.

Esempio: $15 \times 15 \times 3,14 \times 5 : 600 = 5,88$ (arrotondate a 6, quindi **6 uova**).

2. per le teglie quadrate:

Per le teglie quadrate è ancora più semplice e la formula è la seguente: **lato** \times **lato** $\times h$ (altezza del bordo teglia) : **600** = numero delle uova.

Esempio: $20 \times 20 \times 5 : 600 = 3,33$ (arrotondate a 4, quindi **4 uova**).

3. per le teglie rettangolari:

Ed infine per le teglie rettangolari abbiamo la seguente formula: **lunghezza** \times **larghezza** $\times h$ (altezza del bordo teglia) : **600** = numero delle uova.

Esempio: $30 \times 20 \times 5 : 600 = 5$ (quindi **5 uova**).

Accorgimenti:

- le uova: devono essere a temperatura ambiente (molto importante)
- lo zucchero: meglio extra fine.
- l'albume: quando separate i tuorli dagli albumi fare attenzione a non macchiare quest'ultimi facendo cadere del tuorlo. Gli albumi non devono quindi contenere tracce di tuorlo d'uovo
- se volete un pan di spagna al cacao: utilizzate 50 gr di farina e 50 gr di fecola di patate con 70 grammi di cacao amaro in polvere.
- si consiglia **la cottura a valvola aperta**. Nei forni casalinghi potete utilizzare una pallina di carta d'alluminio da porre fra lo sportello del forno e il

medesimo, in modo tale da lasciarlo leggermente aperto per far sì che il vapore fuoriesca con delicatezza evitando che il pan di Spagna si sgonfi troppo.

Ingredienti:

- 150 grammi di zucchero extra fine
- 75 grammi di farina 00
- 75 grammi di fecola di patate
- 6 uova
- mezza bustina di lievito per torte (potete farlo anche senza lievito, ma mi raccomando la montatura delle uova)
- estratto di vaniglia, o scorza di arancia, o scorza di limone, o liquore maraschino (...a vostra scelta)

Procedimento:

Iniziate dalle uova separando i rossi dai bianchi (i tuorli dagli albumi) in due ciotole distinte.

Versate lo zucchero: 2/3 nei tuorli e 1/3 negli albumi.

Iniziate a montare a velocità media gli albumi con lo zucchero possibilmente utilizzando un robot da cucina. In mancanza di esso potete utilizzare la frusta elettrica. Ricordate che gli albumi devono essere montati a neve lucida (non ferma).

Dopodiché nell'altra ciotola sbattete con la frusta elettrica i tuorli con lo zucchero ottenendo un composto spumoso, e aggiungendo l'aroma che preferite (vaniglia, arancia, limone, liquore maraschino, ecc...).

Incorporate il composto di tuorli, zucchero e aroma sopra gli albumi montati in precedenza e, aiutandovi con una spatola, mescolate dal basso verso l'alto amalgamando tutto per bene.

Setacciate le polveri, cioè la farina e la fecola di patate, ed incorporatele un pò per volta al composto di uova cercando con delicatezza e sempre dal basso verso l'alto di amalgamare bene il tutto.

Prendete una teglia da 24 cm di diametro, inburratela ed infarinatela oppure utilizzate della carta da forno sul fondo, versarvi il composto senza livellarlo con la spatola per evitare di eliminare le bolle.

Infine infornate a 180°C nel forno statico preriscaldato per circa 40 minuti.

Metodo classico a freddo (2):

Versare le uova nella planetaria con lo zucchero, l'aroma ed il pizzico di sale. Sbattere a velocità media per almeno 10 minuti.

Incorporate le polveri, la farina e la fecola, setacciandole al composto di uova. Amalgamate bene il tutto sempre cercando di non smontare le uova.

Versate il composto in una teglia inburrata ed infarinata oppure utilizzando della carta forno. Infine infornate a 180°C nel forno statico preriscaldato per circa 40 minuti.

Metodo a caldo:

(incorpora più aria rispetto al metodo a freddo)

Preparate la teglia, inburratela e ricopritela di carta forno.

Mettete a bagnomaria le uova, lo zucchero, l'aroma ed il pizzico di sale e continuate a mescolare per bene (attenzione la bastardella non deve toccare l'acqua calda del bagnomaria in quanto le uova non devono cuocere e la temperatura non deve mai superare i 45 gradi altrimenti le proteine dell'uovo si coagulano e non montano poi.

Togliete dal bagnomaria e versare il composto di uova nella planetaria. Montate a velocità media per circa 10 minuti. Essendo il composto caldo quest'ultimo tenderà ad incorporare più aria rispetto ai metodi a freddo e ciò renderà il pan di spagna più stabile e spumoso.

Versate poi le polveri setacciate (farina, fecola) e amalgamate per bene il tutto, sempre aiutandovi con una spatola, con un movimento a "S" e dal basso verso l'alto.

Consigli:

Mai aprire il forno nella prima mezz'ora di cottura del pan di spagna, altrimenti si sgonfierà.

Il pan di spagna preparato con il metodo a freddo avrà una alveolatura più sottile e più compatta, mentre quello preparato con il metodo a caldo avrà una alveolatura più accentuata.

...

"Alla prossima ricetta!"

Charles