

Pan di Spagna



Il **Pan di Spagna** è una preparazione di base molto utilizzata in pasticceria per confezionare torte e dolcetti. Sembra semplice da preparare, ma solo seguendo attentamente tutti gli accorgimenti potrà riuscire alla perfezione.

La caratteristica del **Pan di Spagna** è l'assenza di lievito, quindi è essenziale montare bene gli ingredienti affinché incorporino aria, da sfruttare durante la cottura per ottenere un impasto alto e soffice. Per ottenere dei risultati migliori utilizzare uova fresche, a temperatura ambiente e una farina debole.

INFORMAZIONI

- **6** persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- 50 g di fecola di patate
- 5 uova di gallina
- 150 g di zucchero

PREPARAZIONE

- Setacciare insieme la farina e la fecola di patate. Setacciare quindi un'altra volta, in questo modo si miscelano al meglio le due polveri e si incorpora una buona quantità d'aria, che servirà per ottenere un pan di spagna alto e soffice.
- Rompere le uova in una ciotola e unire lo zucchero.
- Lavorare con le fruste elettriche o in una planetaria fino ad ottenere un composto chiaro, spumoso e ben montato. Attenzione a questa fase della lavorazione perchè è molto importante. L'impasto dovrà avere circa 6 volte il volume iniziale. Ci vuole un po' di tempo, solitamente una ventina di minuti, ma è essenziale per la buona riuscita del Pan di Spagna. Per vedere se l'impasto è montato a sufficienza prelevarne un cucchiaino e farlo cadere sul resto del composto. Non dovrà affondare.
- Incorporare la farina e la fecola setacciate insieme poco alla volta mescolando delicatamente dall'alto verso il basso con una spatola per non sgonfiare l'impasto.
- Imburrare uno stampo rotondo di 26 centimetri di diametro, cospargerlo con un leggero strato di farina e scuoterlo per eliminare le eccedenze.
- Mettervi dentro l'impasto facendo attenzione che lo riempia per due terzi abbondanti. Spingerlo bene sui bordi per evitare che si formino delle irregolarità.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 25 minuti circa mettendo la teglia nella zona medio-bassa del forno. Mai aprire il forno durante la cottura dell'impasto, altrimenti si sgonfierà e non sarà più recuperabile.
- Le prime volte, per testare la cottura, trascorsi i 25 minuti infilzare il centro del Pan di Spagna con uno stecco. Se esce pulito è ben cotto, altrimenti proseguire di altri 5 minuti.
- Trascorso il tempo indicato spegnere il forno, socchiudere lo sportello e lasciarlo così per 2-3 di minuti prima di sfornare.
- Per fare in modo che non si abbassi durante il raffreddamento, quando si tira il Pan di Spagna fuori dal forno lasciarlo nello stampo e capovolgerlo su una griglia. Lasciarlo così raffreddare e sfornarlo, anche se in genere dopo poco si stacca da solo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.