

Pan di Spagna fatto in casa

Il Pan di Spagna è una delle preparazioni di base della pasticceria. Non contiene burro ed è molto semplice da fare, perchè contiene soltanto uova, zucchero e farina. E' però fondamentale lavorare molto a lungo le uova, in modo da fare incamerare tanta aria, che servirà poi per gonfiare la pasta durante la cottura. Il Pan di Spagna infatti non contiene lievito, quindi saranno proprio le minuscole bolle d'aria incamerate durante la lavorazione che, gonfiandosi in cottura, faranno lievitare il dolce rendendolo soffice, morbido e spugnoso.



Alcune ricette prevedono in effetti anche l'uso del lievito chimico, questo velocizza moltissimo la preparazione, e assicura sempre una pasta ben lievitata dopo la cottura. Il sapore però ne risentirà, il lievito si sente in bocca e comunque il Pan di Spagna rimane, a mio avviso, sempre leggermente umido e meno spugnoso. In ogni caso ho indicato anche la ricetta per realizzarlo, magari provatela entrambe e valutate voi.

A seconda dell'utilizzo che si deve fare del Pan di Spagna, ci sono tre varianti che modificano la consistenza e la sofficietà:

Pan di Spagna a massa pesante

Dosi: **300 gr** di uova – **300 gr** zucchero – **300 gr** farina 00

Caratteristiche: è un impasto piuttosto denso e pesante da amalgamare. La pasta è di colore molto chiaro, la crosta più dura e consistente, l'alveolatura è molto fitta.

Altezza: 4,5 cm in uno stampo di diametro 24cm.

Utilizzo: per torte farcite, soprattutto torte a più piani, o torte con molta frutta in superficie.

tempo necessario per montare uova e zucchero: circa 15 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti in forno a 180°.

Pan di Spagna a massa media

Dosi: **300 gr** di uova – **210 gr** zucchero – **210 gr** farina 00

Caratteristiche: è un impasto più soffice e maggiormente lavorabile. Il colore è leggermente più giallo, la crosta è più morbida e l'alveolatura è più marcata.

Altezza: 4 cm in uno stampo di diametro 24cm.

Utilizzo: ideale per la maggior parte delle torte farcite classiche.

Tempo necessario per montare uova e zucchero: circa 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti in forno a 180°.

Pan di Spagna a massa leggera

Dosi: **300 gr** di uova – **120 gr** zucchero – **120 gr** farina 00

Caratteristiche: è un impasto molto soffice, la massa si lavora facilmente, il colore è giallo ambra. La crosta è chiara e molto soffice, la pasta è vaporosa e morbida.

Altezza: 3,5 cm in uno stampo di diametro 24cm.

Utilizzo: per il consumo al naturale, farcito o accompagnato da creme leggere o a base di frutta.

Tempo necessario per montare uova e zucchero: circa 10 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti in forno a 180°.

Realizzazione:

Preriscaldare il forno a 180° (statico).

Imburrare e infarinare uno stampo di diametro 24cm.

Montare con le fruste (o con il Bimby provvisto di farfalla, o con la planetaria) le uova intere con lo zucchero, per il numero di minuti indicato sopra. L'impasto sarà pronto quando, sollevandone una cucchiata, questa ricadrà "a nastro" sulla massa, cioè dovrà rimanere in superficie alcuni secondi prima di sprofondare. Se necessario prolungare l'operazione di altri 5 minuti. A questo punto aromatizzare a piacere con un cucchiaino di estratto di vaniglia, oppure con la buccia grattugiata di un limone.

Setacciare un po' alla volta la farina sulla battuta di uova,

mescolando lentamente dal basso verso l'alto con una spatola, assicurandosi che non rimangano grumi di farina.

Versare l'impasto nello stampo, livellare bene con la spatola e infornare per il numero di minuti indicati sopra. Fare comunque la prova inserendo uno stecchino in un paio di punti e controllando che esca completamente asciutto.

Togliere il Pan di Spagna dal forno e sformarlo, appoggiarlo su una gratella e lasciarlo raffreddare completamente, prima di tagliarlo.

Ecco infine la ricetta per realizzare il **Pan di Spagna con lievito**:

Ingredienti:

- 260 gr uova a temperatura ambiente (4 uova medie)
- 260 gr farina 00
- 260 gr zucchero
- 50 gr acqua
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Preriscaldare il forno (statico) a 160°. Imburrare e infarinare uno stampo da 24/26cm.

Nel mixer mettere uova, farina e zucchero: frullare 50 secondi a velocità media (Bimby: vel 5)

Dopo i primi 25 secondi, dal foro del coperchio aggiungere l'acqua, e dopo altri 15 secondi inserire il lievito e il sale.

Versare nella teglia e cuocere per 30-40 minuti. Fare la prova con uno stecchino per controllare la cottura, spegnere il forno e lasciare il Pan di Spagna nel forno per 10 minuti, dopodichè sformare, togliere dallo stampo e lasciare raffreddare completamente su una gratella.

Le ricette sono tratte da “Manuale di Pasticceria e Decorazione” Quadò Editrice (per le versioni senza lievito), e “Io e il Mio Bimby” Vorwerk Editrice (per la versione con lievito).