

PAN DI SPAGNA

La ricetta del **pan di spagna** fa parte delle preparazioni base, ed è una delle più semplici e celeri da preparare. Nonostante questa sua semplicità, per preparare il pan di spagna sono necessari alcuni accorgimenti per far sì che si possa raggiungere il risultato desiderato. Il pan di spagna è la materia prima per la realizzazione di torte farcite con crema e molte altre preparazioni piuttosto comuni come la zuppa inglese. Esistono due modi per preparare il Pan di Spagna: il primo consiste nel montare le uova intere con lo zucchero senza dividere gli albumi dai tuorli; questa operazione è più semplice da realizzare usando una planetaria perchè richiede più tempo. Il secondo metodo invece consiste nel dividere gli albumi dai tuorli e montarli separatamente unendo metà dello zucchero nei primi e il restante nei tuorli e poi unire i due composti delicatamente.

Ingredienti

Farina 75 g Fecola di patate 75 g Sale 1 pizzico Uova 5 Vanillina 1 bustina (facoltativo) Zucchero 150 g

Preparazione:



Per la preparazione del pan di Spagna, dividete gli albumi dai tuorli (1) mettendoli in due ciotole grandi separate (2); iniziate a sbattere con l'aiuto delle fruste elettriche, o della planetaria, i tuorli con metà dello **zucchero** (3)



fino ad ottenere un composto spumoso, gonfio e di colore giallo chiaro (4). Sbattete ora, dopo aver pulito molto bene le vostre fruste, anche gli albumi (5) e dopo circa 5 minuti quando saranno già abbastanza gonfi e bianchi, aggiungete il restante **zucchero** (6) e proseguite a montare ancora per qualche minuto.

N. B. il trucco per sapere se i bianchi sono montati a neve davvero ferma sta nell'inclinare leggermente la ciotola usata, se il composto scivola ancora vuol dire che non è pronto, al contrario se è ben montato non si muoverà dalle pareti della vostra ciotola.



Unite gli albumi montati ai tuorli montati (anche in un'altra ciotola più grande) e a questo punto aggiungete la **farina** e la **fecola di patate** setacciate insieme (7) (volendo la **vanillina**), versandole nel composto tramite un setaccio per far sì che non si formino grumi. Mescolate il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo, facendo attenzione a non smontarlo. Imburrate (8) e infarinate (9) per bene una teglia rotonda a cerniera del diametro di 24 cm e versate



l'impasto (10) al centro dello stampo livellandolo per bene (11). Fate preriscaldare il forno a 180° e infornate il vostro pan di spagna per almeno 35-40 minuti senza mai aprire il forno nella prima mezz'ora di cottura. Estraiete lo stampo dal forno (12) e fate raffreddare il pan di spagna nello stampo prima di aprirlo.

Consiglio:

Ricordate, prima di tutto, che una volta infornato il pan di spagna, il forno non andrà più aperto fino a cottura terminata pena lo sgonfiarsi della torta. Per controllare la cottura del vostro pan di spagna, passati i 40 minuti, dovete bucare il centro della torta con uno stuzzicadenti: se allo stuzzicadenti resterà attaccata della **pasta** allora significa che il pan di spagna non è ancora cotto. Inoltre, per non fare sgonfiare il pan di spagna, una volta cotto, lasciatelo raffreddare per 10 minuti nel forno spento. Una volta pronto, potete tagliare il vostro pan di spagna, orizzontalmente e farcirlo con delle creme, oppure tagliarlo a quadrotti e farcirlo a piacimento o mangiarlo semplice.

PAN DI SPAGNA

Curiosità:

Inizialmente il pan di spagna si chiamava Pâte Gênoise, ovvero **pasta** genovese e per quanto riguarda le origini del pan di spagna, si fanno risalire alla metà del 1700 quando il cuoco genovese Giobatta Cabona, inviato in Spagna al seguito del marchese ed ambasciatore Domenico Pallavicino, in occasione di un banchetto presentò una torta di incredibile leggerezza che prese il nome di Pan di Spagna per onorare la corte spagnola.

Questa **pasta** si preparava a caldo, ovvero tutti gli ingredienti venivano aggiunti in una terrina che poggiava su una pentola con dell'acqua che bolliva.

Col tempo questo metodo venne abbandonato e la Pâte Gênoise divenne semplicemente il moderno pan di spagna.

PAN DI SPAGNA CON FARINA DI RISO

Per realizzare una ricetta che può essere consumata dai celiaci è indispensabile utilizzare TUTTI ingredienti senza glutine, contraddistinti dal simbolo recante una spiga sbarrata, o la dicitura Senza Glutine.

Per conoscere quali sono le tipologie e le marche degli alimenti consentiti ai celiaci è necessario visionare il prontuario dell'[Associazione Italiana Celiaci](#) degli alimenti. Badate bene, poi, che anche tutti gli utensili utilizzati per preparare la ricetta non dovranno essere contaminati con ingredienti contenenti glutine. Il Pan di Spagna con farina di riso è una variante di questa diffusa preparazione base di pasticceria, preparata utilizzando interamente farina di riso, rigorosamente priva di glutine. Il Pan di Spagna preparato con farina di riso risulterà alto, morbido e soffice, quindi adattissimo per preparare tantissimi dolci golosi e gluten-free! Se volete potete realizzare questo Pan di Spagna utilizzando metà dose di farina di riso (75 gr) e l'altra metà di amido di mais o fecola di patate.

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 35/40 min

Preparazione: 20 min **Dosi per:** 8 persone **Costo:** Basso

Ingredienti per un Pan di Spagna di 24 cm di diametro:

Farina di riso, 150 gr Uova 5 Vaniglia 1 bacca

Zucchero 150 gr

Preparazione:

Per preparare il Pan di Spagna con **farina di riso** iniziate ponendo le **uova** a temperatura ambiente in una planetaria (1), aggiungete quindi lo **zucchero** (2) e montate gli



ingredienti per almeno 10/15 minuti con la frusta fino ad ottenere un composto spumoso, gonfio e di colore giallo chiaro (3). Se lo desiderate quando il composto sarà ben montato potete aggiungere i semi della bacca di **vaniglia** che avrete tagliato a metà e continuare a montare pochi secondi per amalgamarla bene e aromatizzare l'impasto. A questo punto potete unire la **farina di riso** che avrete



preventivamente ben setacciato (4): mescolate il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo, facendo attenzione a non smontarlo (5). Imburrate e infarinate per bene con la **farina di riso** una teglia rotonda a cerniera del diametro di 24 cm (6), versate l'impasto al centro dello stampo (7) livellandolo per bene (8). Infornate il Pan di Spagna con **farina di riso** per circa 35-40 minuti a 180°C senza mai aprire il forno nella prima mezz'ora di cottura. Estraiete lo stampo dal forno e fate raffreddare il Pan di Spagna nello stampo prima di aprirlo (9).



Consiglio:

Ricordate, prima di tutto, che una volta infornato il Pan di Spagna, il forno non andrà più aperto fino a cottura terminata pena lo sgonfiarsi della torta.

Per controllare la cottura del vostro Pan di Spagna, dovete bucare il centro della torta con uno stuzzicadenti: se allo stuzzicadenti resterà attaccata della **pasta** allora significa che il pan di spagna non è ancora cotto.

Inoltre, per non fare sgonfiare il Pan di Spagna, una volta cotto, lasciatelo raffreddare per 10 minuti nel forno spento.

PAN DI SPAGNA

PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE



Per realizzare una ricetta che può essere consumata dai celiaci è indispensabile utilizzare **Tutti ingredienti senza glutine**, contraddistinti dal simbolo recante una spiga sbarrata, o la

dicitura Senza Glutine.

Per conoscere quali sono le tipologie e le marche degli alimenti consentiti ai celiaci è necessario visionare il prontuario dell'[Associazione Italiana Celiaci](#) degli alimenti. Badate bene, poi, che anche tutti gli utensili utilizzati per preparare la ricetta non dovranno essere contaminati con ingredienti contenenti glutine. Il Pan di Spagna è senz'altro una delle preparazioni base di pasticceria più diffuse e utilizzate! Ve ne proponiamo una versione preparata utilizzando dell'amido di mais, rigorosamente gluten-free, al posto della farina 00. Questo Pan di Spagna senza glutine, che può essere preparato anche con la fecola di patate, anche questa gluten-free, è sofficissimo, morbido e alto e sarà la base ideale per preparare tantissimi dolci gluten-free!

Ingredienti per un Pan di Spagna di 24 cm di diametro:

Amido di mais (o fecola di patate), Senza glutine, 150 gr
Uova 5 **Vaniglia** bacca, 1 **Zucchero** 150 gr

Preparazione

Per preparare il Pan di Spagna senza glutine iniziate



ponendo le **uova** (a temperatura ambiente!) in una planetaria (1), aggiungete quindi lo **zucchero** (2) e montate gli ingredienti per almeno 10/15 minuti con la frusta fino ad ottenere un composto spumoso, gonfio e di colore giallo chiaro (3).



Se lo desiderate quando il composto sarà ben montato potete aggiungere i semi della bacca di **vaniglia** che avrete tagliato a metà e continuare a montare pochi secondi per amalgamarla bene e aromatizzare l'impasto.

A questo punto potete unire la maizena (o la **fecola di patate**) che avrete preventivamente ben setacciato (4): mescolate il tutto con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo, facendo attenzione a non smontarlo (5). Imburrate e infarinate per bene con la maizena una teglia rotonda a cerniera del diametro di 24 cm (6),



versate l'impasto al centro dello stampo (7) livellandolo per bene (8). Infornate il Pan di Spagna senza glutine per circa 35-40 minuti a 180°C senza mai aprire il forno nella prima mezz'ora di cottura. Estraiete lo stampo dal forno e fate raffreddare il Pan di Spagna nello stampo prima di aprirlo.

Consiglio:

Ricordate, prima di tutto, che una volta infornato il Pan di Spagna, il forno non andrà più aperto fino a cottura terminata pena lo sgonfiarsi della torta.

Per controllare la cottura del vostro Pan di Spagna, dovete bucare il centro della torta con uno stuzzicadenti: se allo stuzzicadenti resterà attaccata della **pasta** allora significa che il pan di spagna non è ancora cotto. Inoltre, per non fare sgonfiare il Pan di Spagna, una volta cotto, lasciatelo raffreddare per 10 minuti nel forno spento.