

# Pan di Spagna

📌 Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 25 min	<b>Cottura:</b> 40 min	<b>Dosi per:</b> 6 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	



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 per una tortiera da 24 cm

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

## 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 a lucido (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 (7) (gli albumi vanno montati a lucido per evitare la formazione di grumi quando andrete ad unire i due composti). Unite gli albumi montati ai tuorli montati (8) e mescolate per amalgamare il composto (9)



e a questo punto aggiungete la farina e la fecola di patate setacciate insieme (10) (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 e infarinate per bene una teglia rotonda a cerniera del diametro di 24 cm e versate l'impasto (11) al centro dello stampo livellandolo per bene .

Fate preriscaldare il forno (modalità statica) 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, pena lo sgonfiarsi della torta.

Estraete lo stampo dal forno e fate raffreddare il pan di spagna nello stampo prima di aprirlo (12).

### Conservazione

Potete conservare il pan di spagna al massimo per due giorni, sotto una campana di vetro o chiuso in un contenitore ermetico. Oppure in frigorifero avvolto nella pellicola trasparente. Comunque in un luogo non areato altrimenti diventerà secco.

### Curiosità

Inizialmente il pan di spagna si chiamava Pâte Génoise, 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 Génoise divenne semplicemente il moderno pan di spagna.

### I consigli di Sonia

*Per verificare la cottura, passati i 40 minuti, bucate il centro della torta con uno stuzzicadenti: se vedete che è rimasta attaccata alla pasta, la cottura non è ultimata. Per evitare che il Pan di Spagna, una volta cotto, si sgonfi, lasciatelo raffreddare per 10 minuti nel forno spento. Una volta pronto, potete tagliarlo orizzontalmente o a quadrotti e farcirlo a piacimento.*

