


Pan di Spagna


Categoria: Ricette di Base - Dolci



 Difficoltà: Basso

 Cottura: 40 min

 Preparazione: 25 min

 Dosi per 6 persone

 Costo: Basso

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.

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.

Ingredienti

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

Preparazione



Per la preparazione del pan di Spagna, per prima cosa mettete le **uova**, **lozucchero** ed un pizzico di **sale** in una terrina e, con l'aiuto di uno sbattitore a frusta, sbattete il tutto per almeno 15 minuti, sempre nello stesso senso, fino ad ottenere un composto spumoso, gonfio e di colore giallo chiaro.



A questo punto aggiungete la **farina** e **lafecola** di patate mescolate insieme (volendo la vanillina), versandole nel composto tramite un setaccio per far sì che non si formino grumi.

Mescolate il tutto con un cucchiaino 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 al centro dello stampo livellandolo per bene.

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.



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.

Curiosità

Inizialmente il pan di spagna si chiamava **Pâte Génoise**, ovvero **pasta genovese**, in onore del cuoco genovese **Giobatta Cabona** che la inventò.

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.