

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il pan di Spagna è una delle basi più utilizzate in pasticceria, grazie alla sua consistenza leggera e soffice. Preparato con uova, zucchero e farina, è ideale per creare torte farcite e dolci raffinati.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL PAN DI SPAGNA

ZUCCHERO SEMOLATO 130 gr

FARINA 00 70 gr

FECOLA DI PATATE 70 gr

UOVA MEDIE 4

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

SALE FINO 1 pizzico

COME FARE IL PAN DI SPAGNA

1 Per preparare il pan di spagna, per prima cosa sguscia le uova in una ciotola capiente,





- 2 Monta il composto di uova e zucchero per almeno 15 minuti, sempre con le fruste elettriche alla massima velocità. Quando avrai ottenuto un composto spumoso e ben sostenuto, aggiungi la farina e la fecola setacciate.





3 Ungi di burro una tortiera da 22 cm di diametro, infarinala sul fondo e sui bordi, poi versaci l'impasto partendo dai bordi e finendo verso il centro della tortiera, in questo modo eviterai che si formi la fastidiosa montagna centrale che spesso rovina le torte da farcire.

Inforna la tortiera con il pan di spagna in forno statico, preriscaldato a 170°C per 45 minuti. La tortiera va posizionata al centro del forno.

Prima di sfornare il pan di spagna [fai la prova stecchino](#).





PAN DI SPAGNA: LA BASE SOFFICE E VERSATILE PER DOLCI PERFETTI

Il pan di Spagna è una delle basi più amate e versatili in pasticceria. Grazie alla sua consistenza soffice e leggera, è perfetto per realizzare torte farcite o dolci decorati per ogni occasione.

Preparato con soli tre ingredienti principali: uova, zucchero e farina, il pan di Spagna è privo di lievito, e la sua morbidezza deriva dalla montatura delle uova, che permette all'impasto di crescere durante la cottura. La sua semplicità lo rende una base perfetta da personalizzare con creme, panna montata, frutta o bagne alcoliche. Ideale per torte di compleanno, eventi speciali o dessert quotidiani, il pan di Spagna è un classico intramontabile della pasticceria italiana.

CONSERVAZIONE

Il pan di Spagna può essere conservato a temperatura ambiente, avvolto in pellicola trasparente, per 1-2 giorni. Se desideri conservarlo più a lungo, puoi avvolgerlo bene e riporlo in frigorifero per fino a 5 giorni. Per una conservazione ancora più duratura, puoi congelarlo: basta avvolgerlo in pellicola trasparente e riporlo in un sacchetto per alimenti adatto al congelatore. Al momento dell'uso, lascialo scongelare a temperatura ambiente. Il pan di Spagna manterrà la sua consistenza soffice e sarà pronto per essere farcito e decorato.

CONSIGLIO

Se ti avanza del pan di Spagna, puoi riutilizzarlo in molte altre preparazioni. Ad esempio, puoi trasformarlo in deliziosi trifle o tiramisù, alternando strati di pan di Spagna a crema pasticcera o panna montata. Puoi anche utilizzare i ritagli per creare dei cake pops o delle mini torte. Se ti avanza della crema per farcitura, puoi usarla per arricchire altri dessert, come crostate o dolci al cucchiaio.