

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna montata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



## INGREDIENTI PER FARE LA PANNA MONTATA

PANNA FRESCA LIQUIDA dal banco frigo,  
con almeno il 35% di grassi - 250 gr  
ZUCCHERO A VELO facoltativo - 20 gr

La **panna montata** è una di quelle preparazioni magiche, la base della pasticceria che trasforma un [dolce](#) da buono a eccezionale. È la **nuvola soffice** che accompagna una fetta di [torta al cioccolato](#), il ciuffo goloso che completa un [dolce al cucchiaio](#) o la decorazione elegante per una [Torta alla frutta](#).  
Imparare a farla bene, soda e stabile, è un'abilità che ti darà immense soddisfazioni. Con questa [ricetta](#) e i nostri trucchi, **ottenere una panna montata perfetta sarà un gioco da ragazzi.**

# COME SI FA LA PANNA MONTATA

**1** Prima ancora di iniziare, assicurati che tutto sia gelido.

Metti la panna liquida, la ciotola e le fruste elettriche in frigorifero per almeno un'ora prima di iniziare. Se sei di fretta, 15 minuti in freezer faranno miracoli. Questo è il trucco più importante di tutti!

Versa la panna freddissima nella ciotola fredda. Inizia a montare con le fruste elettriche a velocità bassa per non schizzare, poi aumenta gradualmente la velocità.



**2** Quando la panna inizia a prendere corpo e a lasciare delle scie, aggiungi lo zucchero a velo setacciato, poco per volta, continuando a montare. Se preferisci la panna non zuccherata, puoi tranquillamente omettere questo passaggio.



**3** Continua a montare fino a raggiungere la consistenza che desideri. Puoi fermarti quando è semi montata (ancora morbida, perfetta da incorporare in altre creme come [mousse](#) e [tiramisù](#)) oppure continuare fino a che non sarà a neve ben ferma (soda, compatta e ideale per le decorazioni con la sac à poche)





## AIUTO, LA PANNA È IMPAZZITA! (COME RIMEDIARE)

**Fai attenzione** a non lavorare troppo la panna! Se continui a montarla dopo che è diventata soda, o se si surriscalda, "impazzisce": la parte grassa si separerà da quella liquida, diventando grumosa (praticamente stai iniziando a fare il burro).

Se dovesse succedere, **niente panico** e non buttare via nulla! Aggiungi un paio di cucchiaini di panna liquida fredda e amalgama tutto molto delicatamente con una spatola (non con le fruste!), con un movimento dal basso verso l'alto. Dovresti riuscire a recuperarla!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una panna montata da manuale, il segreto è uno solo: il freddo.

**Tutto in freezer:** La regola d'oro è che panna, ciotola (meglio se di vetro o acciaio) e fruste devono essere freddissime. Prima di iniziare, metti tutto in freezer per 15 minuti: questo garantirà una montatura rapida e stabile.

**Partenza lenta:** Inizia a montare a bassa velocità e aumentala gradualmente. Questo aiuta a incorporare l'aria in modo uniforme, creando una struttura più solida.

**Zucchero, il tocco finale:** Lo zucchero a velo va aggiunto solo quando la panna inizia a prendere consistenza, altrimenti rischia di smontarla.

**Hai "stracciato" la panna? Non buttarla!** Se hai lavorato troppo la panna e la parte grassa si è separata, niente panico. Aggiungi un paio di cucchiaini di panna fresca liquida e mescola delicatamente con un cucchiaino, non con le fruste. Vedrai che recupererai una consistenza cremosa, perfetta per essere usata in un tiramisù o mescolata a una [crema](#).

## COME CONSERVARE LA PANNA MONTATA

La panna montata è migliore se utilizzata subito dopo la preparazione.

Se dovesse avanzare, puoi conservarla in frigorifero per 1 o 2 giorni al massimo, in un contenitore ermetico. Tenderà a perdere un po' di volume, ma sarà ancora buona.

È assolutamente sconsigliato congelarla, perché una volta scongelata perderebbe tutta la sua struttura e risulterebbe liquida e granulosa.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Una volta che hai una panna montata perfetta, le possibilità sono infinite:

Tiramisù alla Frutta: Per usare la panna in un dolce fresco, cremoso e senza cottura.

Ciocolata Calda Densa: Un ciuffo di panna montata è il tocco finale irrinunciabile per una tazza fumante.

Crema chantilly: un dessert semplice e sempre delizioso