

Pan di spagna

Fra le tante ricette che ho lasciato da parte perché, tanto, tutti sanno come si preparano, c'è quella del pan di spagna. Un classico della cucina, anche di casa, e base per tanti altri dolci.

Delle due maniere di prepararlo io preferisco la preparazione più classica, quella della pasta genovese.

Qui indico le proporzioni degli ingredienti per un uovo; io per la tortiera di cm 18 Ø uso tre uova e per quella da cm 22 Ø quattro.

Ingredienti, per ogni uovo:

{gallery}pandispagna/1{/gallery}

uovo	pz	1
zucchero	g	30
farina 00 (v. nota)	g	30
succo di limone (facoltativo)	gocce	3
vaniglia (facoltativa)	pizzico	1
burro e pangrattato per la tortiera		QB
forno preriscaldato	C°	180

Preparazione:

Imburrare una tortiera, cospargerla di pangrattato e tenerla da parte, possibilmente al fresco per evitare che il burro coli via!

Preriscaldare il forno, statico, a 180°.

Mettere in un pentolino lo zucchero e aggiungervi, rompendole una a una separatamente, le uova intere.

Aggiungere (facoltativo) tre gocce di succo di limone per ogni uovo: favorisce la stabilizzazione dell'impasto e ne smorza il retrogusto di uovo.

Mescolare con una frusta e, continuando sempre a mescolare passare il pentolino sul fornello al minimo per portare la miscela a una temperatura fra i 40° e i 45°; potete utilizzare un termometro da cucina...

o, molto più semplicemente, un dito: quando la temperatura sarà di poco più calda del vostro dito (quella di una persona con la febbre alta...) l'impasto sarà pronto per essere montato.

ATTENZIONE: è molto importante non smettere ma di mescolare altrimenti l'uovo comincia a rassodare e ci si può scordare di procedere ulteriormente con la preparazione (ed è il motivo per cui molti preferiscono la tecnica dei bianchi d'uovo aggiunti alla fine...).

Se non si è più che sicuri di saper togliere il pentolino dal fuoco al momento giusto, è meglio impiegare un po' più di tempo e scaldare, sempre mescolando, uova e zucchero a bagnomaria: la temperatura sale molto più lentamente ed è più facile giudicare quando si è raggiunta la temperatura ideale.

Senza smettere di mescolare versare la miscela nel mixer acceso già al minimo e aumentare via via la velocità delle fruste fino al massimo.

Perché l'impasto sia montato alla perfezione ci vogliono quindici minuti: e ci vogliono tutti. Quindi mettetevi l'animo in pace e mentre le fruste lavorano preparate gli altri ingredienti.

Aggiungere la vaniglia (facoltativa) alla farina (o alla miscela di farina e fecola - v. nota) e setacciarla almeno due volte su di un foglio di carta.

Le uova saranno montate quando il volume sarà almeno triplicato e, sollevando l'impasto con un cucchiaino, questo resterà sollevato senza venire riassorbito immediatamente.

Ora si può aggiungere la farina: la regola canonica vuole che la si incorpori delicatamente con una spatola all'impasto. Io preferisco mettere le fruste al minimo e versare poco a poco la farina.

Quest'operazione deve durare poco tempo, pur usando tutta la delicatezza possibile, per evitare di smontare l'impasto.

Ora si può, aiutandosi con una spatola, travasare la miscela nella tortiera; eventuali irregolarità nella superficie vanno livellate con la spatola, mai scrollando la tortiera!

Trasferire delicatamente in forno e lasciarlo chiuso senza mai aprirlo fino al termine della cottura: sono necessari dai 30' ai 45' a seconda della quantità di impasto e della dimensione della tortiera.

Durante la cottura la torta si alzerà molto ma, quando sarà pronta e raffreddata si abbasserà un po': non spaventatevi, è giusto così.

Ora il nostro pan di spagna è pronto: io me lo mangerei già così, farcito di [crema pasticcera](#) e cosperso di zucchero a velo... ma appena ben freddo potrà essere usato come base o complemento di molti altri dolci, a partire (in luogo dei soliti savoiardi) da un raffinato tiramisù!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Farina: io preferisco abbassare la forza della farina sostituendone un terzo con un'uguale quantità di maizena o di fecola di patate.

Questo impasto base si presta a molte variazioni: dall'aggiunta di burro (o olio di semi) all'impasto alla sostituzione di parte della farina con cacao o farina di mandorle. E la consistenza stessa dell'impasto può essere variata modificando in parte le proporzioni fra i tre ingredienti principali.

Volendo aromatizzare questa torta oltre che alla vaniglia si può usare della scorza di limone, sempre aggiunta alla farina.

Una curiosità, alcuni dei nomi con cui viene anche chiamato il pan di spagna: *biscuit, pasta genovese, bizcocho, sponge cake, pâte génoise*.

Arrivato al termine della stesura di questa ricetta mi rendo conto del perché ne ho rinviato fino a ora la pubblicazione: ci vuol più tempo a descrivere la preparazione che a eseguirla!