Ricetta pan di spagna

Ricetta pan di spagna, preparazione:

1. Mettere in una planetaria le uova con lo zucchero.

2. Montare le uova con lo zucchero fino a quando diventano chiare e spumose.

3. Nel frattempo imburrare ed infarinare lo stampo.

4. Quando il composto di uova avrà raggiunto una giusta consistenza (sollevando la frusta deve formare il nastro), unire poca per volta la farina, facendola scendere da un setaccio.

5. Incorporare la farina, mescolando delicatamente con una spatola di gomma, con movimenti dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiare le uova.

6. Versare il composto nello stampo e cuocere in forno a 180°C per circa 25-30'.

7. Sformare il pan di Spagna su una griglia da pasticceria e lasciare raffreddare.

Note e... Sonia consiglia

a) Il pan di Spagna è ampiamente impiegato in pasticceria per preparare torte farcite con creme di vario genere (crema pasticcera, crema al cioccolato, crema Chantilly, ecc), diplomatico, zuppa inglese, e soprattutto per preparazioni che richiedono di essere aromatizzate con liquori e bagne in quanto assorbe bene i liquidi.

b) Se non si dispone di una planetaria, è conveniente montare i tuorli con lo zucchero fino a quando diventano chiari e spumosi, montare separatamente a neve gli albumi, ed unirli successivamente.

c) Nel caso in cui il pan di Spagna viene montato a mano, e le uova non sono ben montate, è consigliabile aggiungere mezza bustina di lievito in polvere per dolci.

d) Variante 2: 15 uova da 60 g, 500 g di zucchero, 450 di farina, vanillina, 1 bustina pane angeli (dose indicata per una placca G. 1/1).

e) Variante 3: per ogni 1 uovo da 60 g, 25 g di zucchero, 30g di farina, vanillina.

Ricetta pan di spagna, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo