

Pan di Spagna con farina di riso. Giocando con le farine...



Buongiorno ragazzi, come state...tutto bene?

Prima di ogni altra cosa vorrei ringraziarvi dal profondo del cuore per le parole di affetto e per il calore che mi avete dimostrato in tanti in occasione del primo compli-blog di Note di Cioccolato. Credo di non essermi mai commossa tanto in 3 giorni, ho fatto fuori un'intera scatola di Keenex!

GRAZIE davvero a tutti.

E visto che venerdì la torta era solo un reminder, che ne dite invece se, per cominciare la nuova settimana, oggi vi lasciassi una ricettina nuova di zecca (oddio, non è che ho inventato l'acqua calda...manco pe'niente!) D.O.C. e pure firmata?

Ci state? Ok, aggiudicato!

Qualche settimana fa vi avevo accennato al mio "amore" incondizionato per L. MonTERSINO e capita che periodicamente mi rifaccia gli occhi sfogliando e risfogliando i suoi libri e sogni di riuscire a realizzare qualcuno dei suoi capolavori come il "Quadro d'Autore" oppure il "Tronchetto Foresta Nera"

DRIIIIIIIIIIIIN...improvvisamente il suono del telefono mi riporta con i piedi per terra, dove forse è meglio che continui a tenerli, giro lo sguardo intorno nella mia piccola cucina e penso...ciambella? mhhh, forse è meglio!

Se però "Peccati di Gola" mi sembra inarrivabile in tutto ciò che va oltre le preparazioni base, "Dolci Tentazioni" lo trovo un po' più alla portata di tutti, non solo quindi pasticceri ma anche pasticcioni come la sottoscritta. E' inoltre un libro pensato per chi è diabetico o soffre di allergie e intolleranze (glutine, uova, latticini), quindi ricco di idee per realizzare dolci con ingredienti alternativi che possano soddisfare la golosità di tutti. In questo però ho riscontrato un non trascurabile difetto. Passino le dosi inevitabilmente da ridimensionare a misura casalinga, in molte ricette sono previsti ingredienti difficile da reperire per i non addetti ai lavori, senza che vengano proposte valide alternative.

Ci sono ad esempio ricette per diabetici che prevedono il maltitolo come dolcificante ma se io diabetica (per fortuna non lo sono, è solo un esempio) non risucissi a trovare il maltitolo (a proposito, qualcuno sa dove cercarlo?) con cosa potrei sostituirlo e in che quantità? E se non fossi diabetica (e questo è il caso!) e volessi realizzare il dolce con il comunissimo zucchero saccarosio, quanto ne dovrei usare? Insomma, un "piccolo" particolare che mi porta ad escludere per ora un certo numero di sperimentazioni.

"Questo non me lo dovevi fare Luca, non me lo dovevi fare!" direbbe un certo Pippo!

Chiusa parentesi critica, nel week end ho deciso che era ora di passare ad un po' di pratica dopo tanta lettura teorica e per iniziare ho scelto il Pan di Spagna.

"Come, di nuovo?" starete forse pensando!

Eh sì, ma stavolta giochiamo con la farina perchè la ricetta prevede tutta farina di riso, quindi senza glutine, perfetta per chi soffre celiachia.

Era da un po' che avevo in mente la farina di riso, ne avevo anche acquistato un pacco tempo fa e questo mi è sembrato un ottimo modo per metterla alla prova. Sono rimasta piacevolmente sorpresa dal risultato, sia perchè temevo che avrei avuto problemi di lievitazione, cosa che per fortuna non è successa, sia perchè credevo che il dolce perdesse la sua fragranza più in fretta, rispetto al fratello con glutine e invece si è mantenuto bello morbido e friabile conservato in un sacchetto di plastica, quasi come appena sfornato. Insomma, una piacevole rivelazione.

Ovviamente ho messo lo zampino anche nella ricetta del pasticcere optando per una versione abbronzata che ho ottenuto sostituendo ad una piccola parte di farina di riso una parte di cacao nei limiti consentiti, che vi ricordo sono 8gr per 100gr di farina.

Vi riporto sotto le dosi originali del libro e a seguire quelle che ho usato io con le modifiche in rosso.

Per stavolta niente cannella, ma alla prossima rimedierò!



Pan di spagna di riso di luca montersino

Print

Prep time

20 mins

Cook time

40 mins

Total time

1 h

Per uno stampo da 20 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- 30 gr di tuorli
- 120 gr di uova
- 100 gr di zucchero semolato
- 95 gr di farina di riso
- 5 gr di cacao amaro
- 10 gr di amido di mais
- 15 gc di olio essenziale d'arancia

Procedimento

1. Per il procedimento, ho preferito usare lo stesso del Pan di Spagna classico con la montata a caldo di uova e

zucchero, ma nel libro è riportato semplicemente di montare uova e tuorli (a temperatura ambiente) con lo zucchero fino ad ottenere una schiuma stabile e ben sostenuta. Una volta ottenuto un composto che “scrive” (ossia il tratto dell’impasto che ricade dalle fruste resta ben visibile per qualche secondo prima di uniformarsi al resto) incorporare l’olio essenziale d’arancia e, poco alla volta, la farina di riso setacciata insieme all’amido e al cacao, facendola cadere direttamente da un setaccio, con movimenti delicati dal basso verso l’alto, cercando di non smontare la massa.

2. Versare il composto nello stampo imburrato e infarinato con farina di riso (se non si hanno problemi di intolleranze va bene anche farina normale) e cuocere in forno caldo a 190°C per 35-40 minuti, fino a che i bordi cominceranno a “raggrinzire” leggermente e a staccarsi dalle pareti dello stampo. Se la superficie tendesse a colorire troppo, abbassare la temperatura a 170°C SENZA aprire lo sportello del forno.
3. Lasciare nel forno spento per 5 minuti, sformare e lasciar intiepidire su una gratella, quindi mettere in una busta di carta in modo che, trattenendo un po’ di umidità, rimanga morbido.



Un abbraccio e buona settimana ^__^

Con questa ricetta partecipo all'utilissima raccolta di Kà "L'Altra Farina"

