Pan di Spagna di L. Montersino. Se la base è buona…



“Chi ben comincia è a metà dell’opera”

credo conosciamo tutti questo detto e cosa c’è alla base di un’ottima torta, di quelle decorate e di compleanno per capirsi, se non, *in primis*, un ottimo PAN di SPAGNA soffice e leggero, delicatamente profumato e pronto ad accogliere una cremosa farcitura?

Già, il Pan di Spagna: solo uova, zucchero e farina per questo miracolo della pasticceria, che si ripete nel forno sempre uguale, sempre diverso.

Da parte mia c’è una sorta di timore reverenziale verso questo dolce all’apparenza così semplice, così immediato.

Con lo spargifarina in una mano e la spatola nell’altra guardo quella massa gonfia e soffice di uova e zucchero e penso: è arrivato il *momento clou*, ti prego…non ti smontare…resisti…ogni volta è una sfida poterlo veder crescere senza aggiunta alcuna di lievito, passare con finta noncuranza davanti allo sportello del forno, lanciarci dentro un’occhiata di sfuggita col cuore trepidante e pensare: dai…ci siamo quasi…un altro piccolo sforzo e anche stavolta è andata!

La stessa emozione che provo nel veder crescere pian piano un lievitato la riprovo qui, col Pan di Spagna.
Ognuno ha sicuramente la propria ricetta a cui è affezionato (anche se gira e rigira le dosi sono quelle), i proprio trucchetti nel cassetto per la riuscita perfetta e anch'io ho la mia, la ricetta della nonna, quella tramandata di generazione in generazione che custodisco nel cuore e alla quale torno sempre come punto di riferimento.
Essendo in questo periodo nella fase "*colpo di fulmine*" per L. Montersino (un paio di settimane fa ho comprato non uno, ma ben due dei suoi libri, così tanto per…) avevo deciso di sperimentare la sua ricetta.
D'altra parte, quale poteva essere meglio?
Già…quale…
Spulcio per benino sul suo blog, guardo anche i video su Alice, confronto le ricette di entrambi i libri e…**NON** è possibile!
Il mio mito che traballa sul Pan di Spagna: 3 versioni diverse, anche se di pochissimo, per la stessa base!!!
NON ci posso credere!!!
Riprendo allora il "quaderno sacro" in cui sono appuntate le ricette intoccabili e noto, pressochè incredula, che la ricetta della nonna prevede praticamente la metà della farina.
C'è qualcosa che non va!
Eppure, un rapido giro in rete e tutte le ricette che trovo concordano all'incirca con la versione di famiglia.
Mhhhhhhh, come può essere che il mio mito cada sul Pan di Spagna…**DEVO** capire!
Leggo più attentamente la parte teorica di "Peccati di Gola" e scopro così che esistono 3 versioni per questo dolce: una versione "*pesante*" (uova-zucchero-farina in pari quantità); una versione "*media*" (zucchero e farina pari a 2/3 il peso delle uova) che è quella suggerita da Montersino, e una versione "**leggera**" (zucchero e farina pari a metà peso delle uova) che corrisponde alla mia. Il mito è salvo e la ricetta della nonna pure, perchè seguirò quella anche stavolta e per le volte a venire.
Unico trucchetto carpito al pasticcere: scaldare uova e zucchero prima della montata.
Nonna, non ti offendi vero?
Certo che dovevi avere una bella forza per mettere in ballo minimo 20 uova alla volta a suon di braccia e di forchetta, senza planetaria o fruste elettriche di sorta!

Non ci sono più le donne di una volta…



Pan di Spagna di L. 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
Ingredienti

- – dosi della nonna
- 4 uova medie
- 4 cucchiai colmi di farina
- 4 cucchiai di zucchero
- abbondante scorza grattugiata di limone
- – tradotto in peso
- 220 gr di uova
- 110 gr di farina
- 110 gr di zucchero

- abbondante scorza grattugiata di limone

Procedimento

1. Sgusciare le uova intere in un pentolino, unire lo zucchero, porre sul fuoco e, mescolando con una frusta, scaldare fino a raggiungere la temperatura di 45°C, NON di più.
2. Se non si ha a disposizione un termometro, devono risultare tiepide al tatto.
3. Questo passaggio si può omettere (di sicuro la mia nonna non lo faceva) ma le uova montano più in fretta e meglio "a caldo".
4. Trasferire le uova scaldate in una ciotola e montarle con le fruste elettriche aumentando gradualmente la velocità, fino a che risultano ben gonfie e spumose e il composto "
5. scrive" ossia il tratto dell'impasto che ricade dalle fruste deve restare ben visibile per qualche secondo prima di uniformarsi al resto; se sparisce subito è necessario montare ancora.
6. La sbattituta non deve essere nè lenta (non consente di incorporare aria sufficiente), nè violenta (non permette l'incorporazione omogenea dell'aria e la formazione uniforme degli alveoli), nè deve eccessivamente prolungata (in questo caso rompe eccessivamente la rete proteica, che perdendo consistenza non trattiene le bollicine d'aria).
7. A questo punto aggiungere la scorza grattugiata del limone (o se preferite i semi di un baccello di vaniglia come consiglia Montersino), abbandonare le fruste e munirsi di spatola con cui incorporare la farina poco alla volta, facendola cadere direttamente da un setaccio, con movimenti delicati dal basso verso l'alto, cercando di non smontare la massa.
8. Questo è molto importante perchè l'unico agente lievitante che permetterà al Pan di Spagna di crescere nel forno ed aumentare di volume è l'aria incorporata

dal composto di uova.

9. Versare il composto nello stampo imburrato e infarinato: NON battere (Montersino nel
10. video raccomanda anche di NON livellare), l’impasto si assesterà da solo nel forno.
11. Cuocere in forno caldo a 180°C per 35-40 minuti, fino a che i bordi cominceranno a “raggrinzire” leggermente e a staccarsi dalle pareti dello stampo.
12. Se la superficie tendesse a colorire troppo, abbassare la temperatura a 160°C ma
13. NON aprire lo sportello del forno.
14. 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.

Note
* UOVA: è possibile aggiungere più tuorli o più albumi, mantenendo la stessa grammatura. Se si aggiungono tuorli si otterrà un Pan di Spagna leggermente più pesante; se si aggiungono albumi si otterrà una massa più leggera. La dose massima è pari ad ⅓ del peso delle uova.
* FECOLA/AMIDO: può sostituire fino a metà del peso della farina. Il composto perde elasticità ma acquista una buona friabilità.
* FRUTTA SECCA in polvere: va unita insieme alla farina e il peso NON deve mai superare quello dello zucchero. Ogni 30 gr di frutta secca in polvere andranno eliminati 10 gr di farina. La sua presenza conferisce al prodotto una buona friabilità.
* CACAO: la dose massima è di 8 gr per 100 gr di farina e il peso va sottratto a quello della farina (Es: 92 gr farina + 8 gr cacao).
* CIOCCOLATO FONDENTE: la dose massima è di 20 gr per 100 gr di farina. Prima di unire la farina è necessario scioglierlo e amalgamarlo ad una parte di montata.



Ed ora ragazzi vi saluto e vi auguro uno splendido week end.

Scusate se sarò un po’ latitante nei prossimi giorni ma finalmente torno a casa in Abruzzo.

Mamy…aspettami che sto arrivando ^___^