

Pan di Spagna al caffè e peperoncino. Non c'è due senza tre!



Non c'è due senza tre e il quarto? Vieni da sé?...chissà!

Allora dopo la versione classica che più classica non si può e quella gluten free leggermente ritoccata, ora è la volta dello zampino completo.

L'idea del caffè nel pan di Spagna, da buon amate della tazzulella nera nera, mi è balenata fin da subito, bisognava solo capire come.

E il peperoncino...beh, volete che una che mette il peperoncino nella polvere della moka non pensi pure a infilarlo nella torta?

Chiaro che sì ^__^

Il primo istinto è stato quello di aggiungere il caffè solubile a uova e zucchero: si sarebbe sciolto e non avrebbe ostacolato la montata della massa...almeno questo è quello che credevo!

Beh, mi ero sbagliata! Il primo esperimento non è stato affatto ottimale. Non so se sia stato un puro caso o se davvero c'è una spiegazione chimico-fisica (se qualcuno a proposito ce l'ha...sono tutta orecchie e curiosità!), sta di fatto che uova e

zucchero non sono montate a spuma a dovere, avrei potuto stressare il povero Ken all'infinito ma quella massa non sarebbe mai arrivata a "scrivere", no! Sarebbe sempre rimasta un briciolo analfabeta! E così, vista la piega della situazione, mi sono rassegnata ad aggiungere un cucchiaino di lievito per salvare il salvabile ed evitare una mezza scrippella, ma non ero affatto soddisfatta. Anzi, proprio per dirla tutta, ero piuttosto inc...a e ovviamente sono rimasta col chiodo fisso del caffè.

Non potevo mica arrendermi così!

Ho deciso quindi che al secondo tentativo avrei provato a sciogliere il caffè solubile giusto in un cucchiaino di acqua calda, la minima qt per ottenere una crema fluida, e di aggiungerlo così alla montata di uova. Poi, al momento clou, cambio di programma! E se si smoscia? Aggiungiamo prima la farina e il caffè per ultimo...e così ho fatto!

Il risultato...beh, ve lo devo di?

Se amate il caffè e pure il pizzicoso, questo pan di Spagna è perfetto per voi , perfetto da pucciare in una bella tazza di latte ma volendo anche da farcire con una semplice crema al ciocco fondente, magari profumata con un goccio di liquore al caffè.

Provare per credere!



Pan di Spagna al caffè e peperoncino

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

- 220 gr di uova (4 uova medie)
- 110 gr di zucchero
- 100 gr di farina
- 10 gr di cacao amaro
- 2 cucchiaini pieni di caffè solubile
- peperoncino in polvere

Procedimento

1. Per il procedimento, ho usato lo stesso del Pan di Spagna classico con la montata a caldo di uova e zucchero, fino ad ottenere una schiuma stabile e ben sostenuta.
2. Quando il composto “scrive” (ossia il tratto dell’impasto che ricade dalle fruste resta ben visibile per qualche secondo prima di uniformarsi al resto) incorporare poco alla volta, la farina setacciata insieme al cacao ed al peperoncino (regolarsi in base ai propri gusti e alla “forza” del peperoncino stesso; il mio è STRONG!), facendola cadere direttamente da un setaccio, con movimenti delicati dal basso verso l’alto, cercando di non smontare la massa. Da ultimo unire il caffè solubile sciolto in un paio di cucchiaini di acqua tiepida, amalgamando bene.
3. Versare il composto nello stampo imburrato e infarinato e 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.

4. Se la superficie tendesse a colorire troppo, abbassare la temperatura a 170°C SENZA aprire lo sportello del forno.
5. Lasciare nel forno spento per 5 minuti, sformare e far intiepidire su una gratella, quindi mettere in una busta di carta in modo che, trattenendo un po' di umidità, rimanga morbido.

Note

Il caffè, sciolto nella minima quantità di acqua, NON deve essere liquido, ma appena fluido!



Un abbraccio a tutti, alla prossima...