

Japanese sponge cake. Oggi di scena...□□□□ !



Vi ho incuriositi almeno un po' con questo nome?

□□□□...ma che sarà mai?!?!?

Oggi mi sento buona e senza lasciarvi troppo sulle spine vi svelo subito il mistero. Allooooooooooora...c'era una volta, tanto tempo fa... Scherzo!

Oggi è un giorno "particolare", il 6 giugno, e come il 6 di ogni mese ricorre un appuntamento a cui questa volta posso dire "ci sono anch'io"!

Sto parlando di "*Quanti modi di fare e rifare...*"



una simpatica iniziativa lanciata da Anna, Ornella e Tamara per condividere insieme ogni mese una ricetta diversa.

E stavolta è toccato a "□□□□" traduzione giapponese del portoghese "Castella", una sorta di sofficissimo pan di spagna aromatizzato al miele, molto amato dai giapponesi che sono soliti gustarlo senza farcitura, accompagnato possibilmente da

una buona tazza di tè verde.

Oggi “*Castella*” è un dolce tipico di Nagasaki, ma pare che il Kasutera (in origine conosciuto come “Castella” o “Pan di Castiglia”), sia stato introdotto in Giappone dai mercanti portoghesi addirittura nel XVI secolo.

Si tratta di un dolce semplice, fatto di pochi e sani ingredienti, analogamente al nostro pan di Spagna (solo uova, zucchero, farina e miele, aromatizzato a piacere con cacao o polvere di tè verde matcha) e, cosa da non credere, ancora oggi prodotto in maniera artigianale con...*“olio di gomito”*!

Guardate un po' qui!!!

A distinguere “*Castella*” dal nostro pan di Spagna è anche la forma quadrata e qui, altra scoperta sorprendente, i giapponesi utilizzano per la cottura degli stampi fatti appositamente con...fogli di giornale! Quando si dice l'ingegno!!!

Con queste premesse, potevo resistere alla tentazione di provarlo?

Certo che no! Soprattutto dopo questo e questo!

La ricetta è quella della nostra cara Anna, nel cui post trovate anche tutte le indicazioni per realizzare lo stampo con i giornali.

Io ammetto di non aver avuto tanta pazienza, però mi piaceva l'idea della forma quadrata-rettangolare che non fosse il classico stampo da plum cake e così ho utilizzato una scatola di cartone che avevo in casa (15x20cm), debitamente rivestita di alluminio e carta forno.

Ovviamente ho “dovuto” mettere un piccolo zampino e ho deciso di tentare una versione “marmorizzata” bianco-verde (sarà stata anche colpa della MensSana Basket?!?!?) profumata con una leggera nota d'arancia, che è quella che vi propongo qui oggi per “*Quanti modi di fare e rifare...*” Certo il colore del mio verde lascia un po' a desiderare rispetto a quello di Anna ma è quanto sono riuscita ad ottenere con il mio tè!

E voi siete pronti a partecipare all'appuntamento del mese prossimo?

Andate a scoprire da Anna, Ornella e Tamara la nuova proposta per il mese di Luglio.



JAPANESE SPONGE CAKE

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo 15×20 cm

- 4 uova medie
- 150 gr di zucchero semolato (io ho ridotto a 110 gr)
- 2 cucchiaini di miele (per me d'acacia)
- 100 gr di farina di forza (manitoba)
- 25 gr di acqua (o latte) tiepida
- scorza grattugiata (o polvere) d'arancia

facoltativi

- 1 cucchiaino di tè matcha (per la versione verde al tè) oppure
- 2 cucchiaini di cacao (per la versione scura al cacao)

Procedimento

1. Montare a lungo le uova (devono essere a temperatura ambiente) con lo zucchero fino a che il composto avrà più che raddoppiato di volume.
2. Aggiungere il miele e l'acqua (oppure il latte) tiepida e continuare a mescolare ancora per un paio di minuti.
3. Suddividere il composto in due ciotole trasferendolo con delicatezza.
4. A metà del composto di uova aggiungere un po' di scorza d'arancia e 50 gr di

farina facendola cadere da un setaccio e mescolando, facendo attenzione a non formare grumi.

5. All'altra metà del composto di uova aggiungere sempre della scorza d'arancia e il resto della farina setacciata con un cucchiaino di tè matcha, (forse ne avrei dovuto aggiungere di più), incorporandola sempre con delicatezza.

6. Trasferire i due impasti nello stampo foderato di carta forno, alternandoli a cucchiare in modo da creare un effetto marmorizzato.

7. Infornare a 180°C per 8-10 minuti, poi abbassare a 160°C e proseguire la cottura per altri per 30-40 minuti (fare la prova stecchino).

8. Una volta sfornata, prendendo le alette della carta forno, estrarre "Castella" dallo stampo, lasciarla leggermente raffreddare su una gratella poi, ancora tiepida, avvolgerla in pellicola per alimenti in modo che resti morbida.

Note

ATTENZIONE: la quantità di impasto deve essere 2 cm al di sotto del bordo superiore della forma stessa (la mia forma era 15x20cm, sufficiente a contenere tutto l'impasto).



Un abbraccio e buona "castella" a tutti.

Vi auguro una splendida settimana, anzi...castella !!!