



TORTE WOW, partiamo dalle BASI!

IL PAN DI SPAGNA

Il Pan di Spagna in pasticceria è classificato come una massa montata leggera. La sua caratteristica principale è di essere composto da un impasto molto montato, ricco di uova e privo di grassi. Questa composizione fa in modo che non sia necessario aggiungere lievito al suo interno, in quanto l'aria inglobata durante la fase di montatura permette di ottenere una struttura leggera e alveolata.

La composizione schematizzata del Pan di Spagna tradizionale è la seguente:

1. MONTATA UOVA + ZUCCHERO
2. AGGIUNTA DI FARINA SETACCIATA

La mia versione del Pan di Spagna può essere classificata come MASSA MONTATA MEDIA.

Si tratta infatti di una massa molto montata che dà origine a un prodotto soffice dalla struttura alveolare areata. Presenta, in aggiunta a quanto detto sopra, una consistente parte di farina e di materia grassa (olio di semi di girasole) che, a contatto con la massa montata, fanno collassare alcune bolle d'aria, dando una massa leggermente più fitta.

La composizione schematizzata del mio Pan di Spagna è la seguente:

1. MONTATA UOVA + ZUCCHERO
2. AGGIUNTA DI OLIO + LATTE O ACQUA
3. AGGIUNTA DI FARINA SETACCIATA + LIEVITO

E' sempre possibile aromatizzare l'impasto con semi di vaniglia, scorza di agrumi, caffè, ecc. da aggiungere alla fine.

Questa base è perfetta per torte tradizionali e di Cake Design. La uso anche per torte a più piani.

Richiede di essere bagnata ma ha una consistenza più soffice rispetto al classico Pan di Spagna.

INGREDIENTI

Teglia 25 cm di diametro

- 300 gr di uova
- 270 gr di zucchero
- 125 ml di olio di semi di girasole
- 125 ml di latte o acqua
- 300 gr di farina 00
- 12 gr di lievito per dolci

Eventuali aromi

PROCEDIMENTO

1. Monta uova e zucchero in planetaria per circa 10 minuti
2. Aggiungi a filo olio e latte(o acqua) emulsionati insieme
3. Infine le polveri setacciate

Le uova dovranno montare con lo zucchero finchè non avranno raddoppiato il loro volume e saranno diventate di un bel colore giallo chiaro.

Quando aggiungi olio e latte (o acqua) imposta la planetaria o le fruste elettriche al minimo e non montare più del necessario o il composto si smonterà.

Dopo aver aggiunto le polveri mescola giusto il tempo di permettere all'impasto di incorporarle.

Inforna a 180°, forno statico per circa 40 minuti, verifica la cottura con uno stecchino al centro della torta. Quando uscirà pulito la torta sarà pronta.

Note:

- Le teglie che utilizzo abitualmente sono in alluminio anodizzato, si trovano di diverse misure e altezze e sono perfette per creare pan di spagna alti. (Le trovi su amazon marca DECORA)
- Puoi tranquillamente utilizzare una frusta elettrica per montare le uova se non hai la planetaria. Ti sconsiglio di montarle a mano in quanto il risultato non sarebbe lo stesso.
- In aggiunta all'olio puoi utilizzare latte o acqua, con quest'ultima otterrai una torta più leggera.