

Pan di spagna

Ingredienti:

1 uovo grande

30 gr di farina

30 gr di zucchero

basta moltiplicare le quantità per il numero di uova che utilizzate

Procedimento

Utilizzare una bacinella molto capiente, mettervi dentro le uova e lo zucchero, e montare per 15 minuti con uno sbattitore elettrico, girando anche con il braccio in senso orario e con l'altra mano girare la bacinella in senso antiorario in modo da incorporare più aria possibile (eventualmente ci sarebbe un altro truccetto che ho imparato da me a forza di fare pds - inclinate leggermente lo sbattitore elettrico verso il centro e alzando un po' la bacinella, così eviterete di dover girare la bacinella, e il composto dovrebbe montarsi più facilmente e prima).

Quando sbattete le uova iniziate sempre a bassa velocità per poi aumentare gradualmente, fino ad utilizzare la velocità massima (questa operazione è molto importante se usate una planetaria). Quando il composto sarà cresciuto di 5 volte il volume iniziale, fate la prova, con le fruste lasciate cadere un po' di pasta esso sarà così ben montato che riuscirete pure a scriverci sopra che esso affondi.

A questo punto, prendete la farina setacciata e un po' alla volta amalgamatela al composto, mi raccomando senza fruste ma con una paletta di legno, magari bella grande, mescolando dal basso verso l'alto facendo attenzione di non smontare il composto, così facendo vedrete che la farina che si era nascosta sotto torna a galla e si mescola senza fare grumi, mi raccomando mescolate bene perché i grumi di farina si nascondono sotto.

Infornate a 170/180 gradi, io uso il ventilato, per 30 minuti circa...controllate, tutto può variare in base al tipo di forno che avete. Mi raccomando la teglia deve essere imburrata e infarinata anche se usate la teglia con cerchio apribile, evitate di mettere carta forno che potrebbe compromettere la forma del dolce, ma questo è opzionale :)

Inizialmente usavo il metodo consigliato da Mirianas, 170 gradi per i primi 15 minuti e 180 per i successivi 20, poi ho notato che mi veniva bene lo stesso ed ho mantenuto questo sistema.

Importante:

- le uova devono essere a temperatura ambiente altrimenti non si montano bene
- quando versate il composto nella teglia non sbattetela rischiate di smontarlo
- cercate di aiutarvi con una spatola per livellarlo bene
- non aprire mai il forno io lo faccio solo alla fine per valutare il grado di cottura
- comunque alla fine apro solo un po' a forno spento per 5 minuti e poi apro tutto il forno e aspetto ancora 5 minuti, questo procedimento fa sì che il pds non mi faccia quell'effetto buco al centro
- quanto il pds è pronto tiratelo fuori e capovolgetelo su una gratella da dolci per farlo raffreddare bene

Consigli:

- se vi sembra che il vostro pds puzzi di "freschino" basta tirare via quella pellicina bianca del tuorlo d'uovo, se ancora vi sembra che puzzi potete usare degli aromi, spesso e volentieri io uso la vaniglia in stecca e non vanillina (mai :))
- conviene preparare il pds almeno due giorni prima se lo decorate con pasta di zucchero o il giorno prima se fate una decorazione classica
- se volete potete anche congelare, ben chiuso, lasciandolo poi scongelare bene a temperatura ambiente

Eventuali sostituzioni:

- se volete fare un pds al cacao, essendo questo più pesante della farina converrebbe inserirlo alla fine per evitare di smontare l'impasto e opportunamente setacciato
- inoltre potete sostituire parte della farina con dell'amido che rende l'impasto più soffice, io non lo uso, ma tutto dipende da che uso ne fate

Possibili problemi:

- se si alza al centro la temperatura era troppo alta
- se si forma una crosticina umida che si stacca la temperatura era troppo bassa

misura della teglia

6 uova diametro 24

8 uova diametro 28

10 uova diametro 30

12 uova diametro 36

Motivazioni del perché le dosi possono variare (dal blog di Ilariainterplanetaria):

- In genere usando più farina e zucchero si ottiene una massa più compatta , adatta ad essere tagliata a reggere fareiture pesanti
- diminuendoli invece si ottiene una massa più alveolata e leggera.
- Usare meno zucchero rispetto alla farina aiuta ad ottenere masse più stabili
- usando più zucchero invece si ottiene una massa più umida, quindi per esempio più facile da arrotolare.
- Aggiungendo del burro o panna si ottiene una massa che tende ad asciugarsi meno
- Aumentando l'albume si ottiene una massa più leggera e alveolata,
- al contrario con più tuorlo si ottiene una massa con grana più fine e compatta