

Il Pan di Spagna - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Tutti lo sappiamo fare. Più o meno alto ... e quello è il problema.  
A me riesce bene così:  
( la dose delle foto che ho fatto oggi per voi è da 10 uova)

Per ogni uovo da 65 grammi( sgusciato):

25 g. di zucchero

30 g. di farina 00

un pizzico di sale

1 bustina di vaniglia (su 8 uova)

Quindi se decidiamo per la dose da 10 uova, verificheremo che il peso totale delle uova sgusciate sia di 650 grammi, per la dose con 8 uova sia di 520 grammi e così via, aggiungendo qualche uovo in più se occorre al raggiungimento del peso previsto e lasciando invariate le dosi di farina e zucchero.

Esempio:

Voglio un pds da 6 uova, le peso e mi accorgo che anziché 390 grammi pesano di meno, aggiungo uova fino al peso suddetto e lascio la dose di farina a 180 g. e di zucchero a 150.

Il **contenitore** dove montiamo le uova ha un'importanza basilare, **il fondo deve essere tondeggiante**, quindi niente ciotole dai bordi retti.

Importante è il **pizzico di sale** che aiuta le uova a salire bene, nonché il contenitore sottostante, dove terremo la nostra ciotola a **bagnomaria in acqua molto calda (50/60°)**.

Mettiamo le uova intere, rigorosamente a **temperatura ambiente**, nella ciotola con il sale e lo zucchero, il tutto a bagnomaria ma fuori dal fuoco.

Nel frattempo accendiamo il forno che dovrà essere ben caldo.



Le uova vanno montate a neve fermissima **finché l'impasto scrive**. Io ci ho messo 15 minuti per 10 uova ma il mio frullino è un'utilitaria ... voi con le mercedes farete prima.



È difficile con una mano frullare e con l'altra fotografare  
A questo punto si aggiunge la farina (e la vaniglia) facendola scendere poco per volta da un setaccio e avendo cura di rimescolare col frullino assolutamente alla **velocità più bassa**, altrimenti smontiamo tutto. Io smonto le fruste al frullino e le uso manualmente con movimento delicato che peschi la farina anche sul fondo della ciotola.



Versiamo nella teglia imburrrata(23x30) ed infarinata e mettiamo subito in forno a 180° per 30 minuti o più, secondo il numero di uova usate (una cottura a fuoco basso lo rende gommoso)



Prima della cottura.



Dopo la cottura.

La prova stecchino ci dirà se è pronto.

Si toglie subito dal forno per farlo raffreddare, capovolgendolo come si fa per i panettoni nelle industrie dove si lasciano appesi a testa in giù fino a completo raffreddamento. Ci arrangiamo in modo casalingo sospendendo la teglia sul fontino dell'acquaio (lavello in cucina), restringendone il perimetro con lunghi cucchiari di legno poggiati parallelamente, dove poggeremo il bordo della teglia senza schiacciare il pds.

Per un contenitore rotondo da 30 cm di diametro vanno bene 8 uova  
Per un contenitore rotondo da 25 cm di diametro vanno bene 6 uova.

Per un contenitore rotondo da 22 cm di diametro vanno bene 5 uova.  
Per un contenitore rotondo da 20 cm di diametro vanno bene 4 uova.

Il taglio:

E adesso andiamo al taglio.

Chi ha un tagliatore, non ha bisogno di leggere oltre.

Chi non ce l'ha guardi bene i dettagli:



Se avessi avuto tre mani, avrei potuto mostrarvi il movimento del filo di cotone bianco che si intravede. In pratica si incide il pds tutto in giro con un coltello, affondandolo per 1 cm; si inserisce poi il filo di cotone nel solco e lo si usa a mò di seghetto (occhio, taglia anche le dita).

E si continua con un altro strato da 1 cm.

Se abbiamo fatto un buon lavoro 3 o 4 strati sono assicurati.



*P.s.: la forma rettangolare è più versatile per la composizione dei dolci, anche quelli tondi (es. cassata).*