

Pan di Spagna...



www.marioragona.it
www.marioragona.it/blog



Ingredienti

gr 450 Uova intere (9 uova circa)
gr. 250 Zucchero semolato
gr 200 Farina 00 setacciata
ge 50 Fecola di patate
Scroze d'arancia grattugiata o aroma arancio
q.b.*
Vaniglia q.b.*

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 190°C. Montare le uova insieme allo zucchero semolato, l'aroma arancio e la vaniglia. Quando il composto sarà soffice e ben montato incorporare la farina setacciata e la fecola di patate, mescolando sempre dal basso verso l'alto delicatamente per non rischiare di smontare il tutto.

Ungere lo stampo con una pennellata di burro e infarinare. Versare il composto montato (con la farina e la fecola) nello stampo e infornare a 190°C per circa 20/25 minuti.

Consigli utili:

Non aprire il forno per i primi 20 minuti

La temperatura del forno può variare dalla tipologia di forno che si utilizza, quindi prestare attenzione almeno fino a quando non trovate la cottura ideale.

Ottima ricetta per preparare dolci di vari gusti.

Consiglio di bagnare con una bagna a 16°, altrimenti con bagne analcoliche (Tipo sciroppi, succhi di frutta, latte etc...).

“Per ottenere un pan di spagna al cioccolato, eliminare 70 gr di farina con 70 gr di cacao amaro setacciato.”

Bagna a 16°:

100gr Acqua
100gr Zucchero semolato
50gr alcool 60/70 gradi

Mario Ragona- “Pasticcere ”
Visita il sito: www.marioragona.it/blog