



VINCENZO CINARDO

## PAN DI SPAGNA CLASSICO

### *Introduzione*

Il pan di spagna è il re delle masse montate, non necessita dell'utilizzo di lievito, in quanto ha una crescita fisica, ovvero cresce per inglobamento di aria.

### *Ingredienti*

250 g uova intere  
65 g tuorlo d'uovo  
210 g zucchero vagliato medio  
**150** g farina 180 w  
**63** g fecola di patate  
**40**g burro  
1 g vaniglia bourbon in

### **PROCEDIMENTO**

Mettete in planetaria le uova intere, lo zucchero semolato, i tuorli, la vaniglia e iniziate a montare con la frusta. Per una migliore montata scaldare le uova a 45°C all'interno della bacinella di acciaio della planetaria con un cannello.

Mentre le uova montano, con dello spray staccante ungete in maniera omogenea le tortiere, infarinatetele e poi rimuovete la farina in eccesso.

Quando il composto sarà diventato chiaro e spumoso, prendete una parte di montata e incorporatevi il burro fuso mescolando.

In una boule unite la fecola e la farina (precedentemente setacciati) incorporateli pian piano alla montata di uova, mescolando con la marisa dal basso verso l'alto.

Una volta amalgamato il tutto, unite il composto montato con il burro tenuto a parte.

Versate il composto nelle tortiere e cuocete in forno preriscaldato a 170°-180°C in forno ventilato, o a 200°C in forno statico, per 20 minuti circa.