



Ricetta N. RE003379 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2020 alle ore 11:22

da UMBERTO COZZOLINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pan di Spagna gastronomico

Il pan di Spagna gastronomico è la mia personale variante del pan canasta o pan brioche.

Farcito con salse, salumi e verdure è il perfetto piatto unico o antipasto. La sua particolarità è la rapidità con cui lo si può realizzare.

Mentre per il pan brioche è richiesta una lunga lievitazione prima della cottura, il pan di Spagna non ne richiede.

Si impasta e poi subito nel forno. Una volta freddo va farcito e gustato.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 8 persone

Pan di Spagna :

n. 4 Uova fresche

90 g Maltitolo

Il maltitolo è un sostituto dello zucchero ricavato dall'amido di mais e amido di frumento. Risulta meno dolce e meno calorico, perfetto per i preparati salati.

80 g Farina 00 di grano tenero

q.b. Sale e Pepe

q.b. Noce moscata

20 g Prezzemolo tritato

Farcitura:

100 g Fesa di tacchino arrosto

q.b. Valeriana e pomodori

80 g Tonno in scatola

100 g Robiola

50 g Maionese

Strumenti di cottura

Stampo da torta da 20 cm diametro

Forno ventilato 180°C per 35 minuti

Preparazione

Per il pan di Spagna setacciare la farina in una ciotola e aromatizzarla con sale, pepe e noce moscata.

Mescolare con cura e tenere da parte.

In un'altra ciotola capiente rompere le uova e aggiungere il maltitolo.

Iniziare a montare con le fruste elettriche.

Dopo 6/8 minuti si otterrà un composto spumoso e chiaro. Si possono spegnere le fruste elettriche.

Versare la farina con gli aromi sulla montata di uova e amalgamare il tutto con delicatezza.

Usare un movimento che va dall'alto verso il basso.

Aromatizzare con il prezzemolo tritato.

Versare in una tortiera precedentemente imburata e infarinata e cuocere in forno già caldo per 35 minuti a 180°C.

Una volta che il pan di Spagna gastronomico è pronto sfornare e sformarlo su una gratella da pasticceria per farlo

raffreddare.

Passiamo alla farcitura. Una volta che il pan di spagna è freddo tagliarlo in 3 dischi della stessa altezza.

Con il tonno e la maionese preparare una salsa tonnata che va spalmata sul primo disco di pan di spagna.

Continuare con il pomodoro a fette e la valeriana.

Sovrapporre il secondo disco di pan di spagna gastronomico e spalmare la robiola.

Aggiungere le fette di fesa di tacchino arrosto posizionandole morbidamente sullo strato di formaggio.

Ricomporre il pan di spagna con il terzo disco e pressare leggermente.

Se si vuole servire subito, spalmare sulla superficie la maionese e decorare con la valeriana e fette di fesa di tacchino.

Invece se si vuole preparare in anticipo il pan di spagna gastronomico una volta farcita la torta salata, avvolgerla con la pellicola e tenerla in frigo.

1 ora prima di servirla toglierla dal frigorifero e decorarla a piacere.

Vino consigliato

Vino bianco e birra chiara