



CORSO OMAGGIO

# 10 CONSIGLI E TRUCCHETTI PER UN PAN DI SPAGNA PERFETTO

# INDICE

## COSA VEDREMO OGGI

- ✓ Montare le uova: come, per quanto, fino a quanto?
- ✓ Uova che non montano? Come aiutarle e cosa non fare
- ✓ Uova poco o troppo montate? Come lo capiamo?
- ✓ Come incorporare zucchero, farina o amidi per un risultato perfetto. E come cambia il risultato?
- ✓ E se lo vogliamo al cioccolato, burro o frutta secca come fare?
- ✓ Cottura: a che temperatura, per quanto e dove?
- ✓ Cottura: in quali supporti cuocere a seconda di ricetta e risultato sperato
- ✓ Come capisco se è cotto?
- ✓ Perché in forno collassa? Perché si rompe come un vulcano? Perché si sgonfia fuori dal forno?
- ✓ Come tagliarlo per averlo perfetto
- ✓ Come e dove conservarlo se non si usa subito

QUALCOSA DA RICORDARE:

**Non esistono trucchi. Esiste capire ciò che si fa e la “materia” che si utilizza con la chimica che le sta dietro. Allora il trucco siamo noi.**

SILVIA



# MONTARE LE UOVA: COME, PER QUANTO, FINO A QUANTO?

- ◆ Temperatura ideale: 37-40°C → migliora volume e stabilità.
- ◆ Quanto montare?
- ✓ Il composto deve diventare chiaro, gonfio e stabile, circa triplicando di volume.
- ◆ Come capire se sono troppo o troppo poco montate?
- ✗ Montata troppo poco →
  - Il composto è liquido e poco voluminoso.
  - Si smonta subito e non trattiene la farina.
  - Il Pan di Spagna resta basso e compatto.
- ✗ Montata troppo →
  - La schiuma diventa troppo rigida e granulosa.
  - In cottura si creano bolle grosse e il dolce può collassare.
  - La struttura risulta fragile e tende a sbriciolarsi.
- ✓ Montata giusta →
  - Schiuma chiara, densa, stabile.
  - Quando sollevi la frusta, il composto “scrive” (lascia un segno visibile per qualche secondo prima di affondare).
  - Il volume è ben sviluppato, ma la schiuma è ancora morbida.





## ZUCCHERO E LA SUA FUNZIONE NELLA MONTATA

- ◆ Stabilizza la schiuma → Evita che le bolle d'aria scoppino troppo in fretta.
- ◆ Quando aggiungerlo? → Dopo aver iniziato a montare le uova. Può essere messo tutto insieme?
- ◆ Troppo presto? → La montata risulta meno voluminosa.
- ◆ Troppo tardi? → Il composto non si scioglie bene, granuloso e instabile.
- ◆ Meglio zucchero semolato o a velo? → Semolato per una struttura stabile, a velo se si vuole un impasto più fine e delicato. Per un pan di spagna classico poco cambia.



## UOVA CHE NON MONTANO? COME AIUTARLE E COSA NON FARE

- ◆ Uova troppo fredde → Scaldarle leggermente (37-40°C) per favorire la montata.
- ◆ Grassi nell'albume (tracce di tuorlo o attrezzi sporchi) → Impediscono la montata, serve una ciotola pulita e asciutta.
- ◆ Zucchero aggiunto troppo presto in particolare nell'albume → Ostacola l'incorporazione dell'aria, meglio aspettare che le uova inizino a schiumare.
- ◆ Differenza tra uova fresche e pastorizzate:
- Fresche → Maggiore capacità di montare, più stabile.
- Pastorizzate → Montano più lentamente, meno volume, spesso serve aggiungere un po' di succo di limone o cremor tartaro per stabilizzarle.



## COME INCORPORARE ZUCCHERO, FARINA O AMIDI PER UN RISULTATO PERFETTO

- ◆ Zucchero → Quando e come?

dipende cosa si vuole ottenere. Se aggiunto troppo presto, la montata potrebbe perdere volume.

Se aggiunto troppo tardi, potrebbe non sciogliersi bene.

- ◆ Farina e amidi → Come incorporarli?

Setacciati sempre! → Evita grumi e mantiene leggerezza.

Aggiunti troppo velocemente? → Impasto smontato e denso.

Movimento giusto: dal basso verso l'alto con una spatola o frusta, mai mescolare in modo circolare!

- ◆ Come cambia il risultato?

Troppa farina → Biscotto più asciutto e compatto.

Troppo amido → Struttura più delicata e friabile.

Bilanciamento perfetto → Pan di Spagna soffice, leggero e stabile.



# COTTURA PERFETTA – TEMPERATURA, TEMPO E TRUCCHI PER NON SBAGLIARE

- ◆ Forno statico o ventilato?
  - Statico (160-180°C) → Cottura più dolce e uniforme, crescita stabile.
  - Ventilato → attenzione alla temperatura per non seccare troppola superficie a seconda della potenza e della ventola
- ◆ Quanto cuocere?
  - Dipende dallo spessore
  - Mai aprire il forno prima di avere la certezza che sia stabilizzata la struttura!
- ◆ Errore comune: forno troppo caldo
  - Cresce in fretta ma poi collassa → Meglio abbassare leggermente la temperatura e cuocere più tempo.



# COTTURA – QUALE TEGLIA USARE E COME CAPIRE SE È COTTO?

- ◆ Quale teglia scegliere?
  - Anello senza fondo + tappetino → Crescita uniforme, ideale per basi perfette.
  - Teglia antiaderente con bordi dritti → Per Pan di Spagna alti e regolari.
  - Teglia in silicone → Perfetta per biscuit sottili e flessibili da arrotolare.
  - Carta forno sul fondo, mai sui lati → Aiuta la crescita senza creare arricciature.
  
- ◆ Come capire se è cotto?
  - ✓ Si stacca leggermente dai bordi.
  - ✓ Se premi con un dito, torna su senza lasciare l'impronta.
  - ✓ Prova stecchino: deve uscire pulito ma leggermente umido, non asciutto.
  - ✓ Profumo e colore: dorato uniforme, senza bruciature.



# PROBLEMI IN COTTURA – PERCHÉ COLLASSA, SI ROMPE O SI SGONFIA?

- ◆ Perché collassa in forno?
  - Forno troppo caldo → Cuoce troppo in superficie, ma resta crudo dentro.
  - Montata eccessiva → Troppa aria intrappolata = struttura instabile.
  - Troppa farina o amidi → Impasto troppo pesante, non regge la crescita.
- ◆ Perché si rompe come un vulcano?
  - Forno troppo caldo → Cresce velocemente ma poi la crosta spacca la superficie.
  - Teglia troppo piccola e troppo impasto → Non ha spazio per espandersi, quindi si spacca in alto.
  - Impasto troppo denso o poco montato → Spinta irregolare durante la crescita.
- ◆ Perché si sgonfia fuori dal forno?
  - Shock termico → Se tolto dal forno troppo presto o raffreddato in un ambiente freddo.
  - Cottura insufficiente → L'interno non è ben strutturato, crolla appena perde calore.
  - Troppa aria inglobata → Struttura instabile che non regge il peso dell'impasto.

# IL RAFFREDDAMENTO – COME EVITARE CHE SI SGONFI O SI SECCHI

- ◆ Perché il Pan di Spagna si sgonfia?
  - Shock termico → Se lo togli dal forno e lo metti subito in un ambiente freddo, collassa.
  - Troppa aria nella montata → Struttura instabile che cede appena esce dal forno.
- ◆ Come raffreddarlo correttamente?
  - ✓ Spegni il forno e lascia lo sportello socchiuso per 5 min prima di estrarlo (soprattutto in ambiente casalingo).
  - ✓ Appoggialo su una griglia per evitare condensa sul fondo.
  - ✓ Coprilo con un canovaccio leggero se vuoi mantenere più umidità.
- ◆ Errore da evitare:
  - Raffreddarlo nella teglia → Il calore trattenuto lo fa diventare umido e appiccicoso.



**It`s  
Quiz  
Time**

SECONDO VOI, UN PAN DI SPAGNA  
SENZA GLUTINE SVILUPPA DI PIÙ O DI  
MENO?





# COME MIGLIORARE LA STRUTTURA E LA TENUTA DEL PAN DI SPAGNA

- ◆ Bilancia gli ingredienti
- ✓ Usa una farina debole + una parte di amido per un impasto più leggero.
- ✓ Non ridurre troppo lo zucchero → stabilizza la montata e mantiene umidità.
- ✓ Se vuoi più elasticità, aggiungi un po' di miele o sciroppo di glucosio.
- ◆ Montata delle uova: il cuore della struttura
- ✓ Monta a 37-40°C per ottenere volume e stabilità.
- ✓ Non montare troppo! → troppa aria = rischio collasso.
- ◆ Cottura controllata
- ✓ 160-180°C forno statico per una crescita uniforme.
- ✓ Usa anelli senza fondo o teglie con bordi alti per un risultato più regolare.
- ◆ Raffreddamento senza stress
- ✓ Lascia lo sportello del forno socchiuso per 5 minuti prima di estrarlo.
- ✓ Raffredda su gratella per evitare condensa sul fondo.
- ✓ Se hai l'abbattitore è perfetto

# COME TAGLIARE IL PAN DI SPAGNA IN MODO PERFETTO

- ◆ Quando tagliarlo?
- ✓ Mai appena sfornato! Deve riposare almeno 6 ore per stabilizzarsi. Oppure da freddo dopo averlo abbattuto.
- ✓ Se lo tagli subito, si sbriciola e perde struttura.
- ◆ Strumenti giusti
- ✓ Coltello seghettato lungo → Taglio netto senza schiacciare.
- ✓ Filo da pasticceria → Per un taglio preciso e uniforme
- ◆ Trucchi per un taglio perfetto
- ✓ Segna i livelli prima di tagliare con piccoli incisioni lungo il bordo.
- ✓ Usa un righello o degli spessori per garantire sezioni regolari.
- ✓ Taglia con movimenti delicati e senza premere troppo e girando il PDS su se stesso
- ◆ Errore da evitare
- ✗ Tagliare con un coltello liscio → rischia di schiacciare e creare briciole.
- ✗ Fare troppa pressione → si deforma e il taglio non sarà omogeneo.





## CONSERVAZIONE E UTILIZZO – COME MANTENERLO PERFETTO

- ◆ Come conservarlo senza farlo seccare?
  - ✓ Avvolgilo bene in pellicola alimentare per trattenere l'umidità.
  - ✓ In frigo o a temperatura ambiente? → Se usato entro 24 ore, meglio fuori dal frigo, coperto.
  - ✓ Per lunghi periodi → Congelalo avvolto in pellicola o sottovuoto.
- ◆ Come scongelarlo senza rovinarlo?
  - ✓ Lascia a temperatura ambiente dentro la pellicola per evitare che secchi.
  - ✓ Mai scongelare in forno o microonde! → Perde umidità e diventa fragile.
- ◆ Quando farcirlo?
  - ✓ Meglio il giorno dopo la cottura → La struttura è più stabile.
  - ✓ Se vuoi una base più umida, spennella una bagna leggera prima di farcirlo.
- ◆ Errori da evitare
  - ✗ Lasciarlo scoperto in frigo o a temperatura ambiente → Assorbe odori e si secca.
  - ✗ Farcirlo troppo presto → Se è ancora caldo, la crema può sciogliersi e rovinare la struttura



# PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO, BURRO O FRUTTA SECCA – COME ADATTARLO?

- ◆ Se lo vogliamo al cacao/cioccolato 🍫
- ✓ Sostituire parte della farina con cacao amaro (10-15% del totale).
- ✓ Ribilanciarlo se lo volete al cioccolato
- ✓ Attenzione al cacao! Assorbe liquidi → potrebbe servire una bagna per mantenere la morbidezza e adeguare i liquidi
- ◆ Se aggiungiamo burro 🧈 (10%)
- ✓ Va sciolto e incorporato a filo in una parte di impasto prima di unirlo al resto → evita di smontare la montata.
- ✓ Rende il Pan di Spagna più ricco e friabile, meno elastico.
- ◆ Se vogliamo aggiungere frutta secca 🌰
- ✓ Sostituire una parte di farina con frutta secca in polvere (20% del totale).
- ✓ Attenzione ai grassi! Nella frutta secca sono intrappolati non liberi.
  
- ◆ Errori da evitare
- ✗ Troppo cacao o frutta secca → Impasto troppo denso, poco soffice.
- ✗ Burro incorporato male → Smonta la montata, struttura pesante.



ATTENZIONE!!!

# Un percorso in 4 appuntamenti in diretta e registrati per sempre



## PERCORSO MASSE MONTATE TEORIA, BILANCIATURA E PRATICA

*Percorso in 4 appuntamenti  
Intervento di Rita Busalacchi*



## VIDEO RICETTE

ricette fatte passo passo e spiegate  
nel dettaglio

## PDF TEORICI E RICETTE

Tutto quello che vedremo potrete scaricarlo e  
stamparlo

# +7 ore di corso

## AMPIO SPAZIO ALLE DOMANDE

Cercherò di rispondere in diretta a tutti i dubbi per  
approfondire ulteriormente

## LEZIONE INSIEME A RITA BUSALACCHI

La lezione sulla bilanciatura fatta insieme!



# Un percorso in 4 appuntamenti in diretta e registrati per sempre



## PERCORSO MASSE MONTATE TEORIA, BILANCIATURA E PRATICA

*Percorso in 4 appuntamenti  
Intervento di Rita Busalacchi*



+

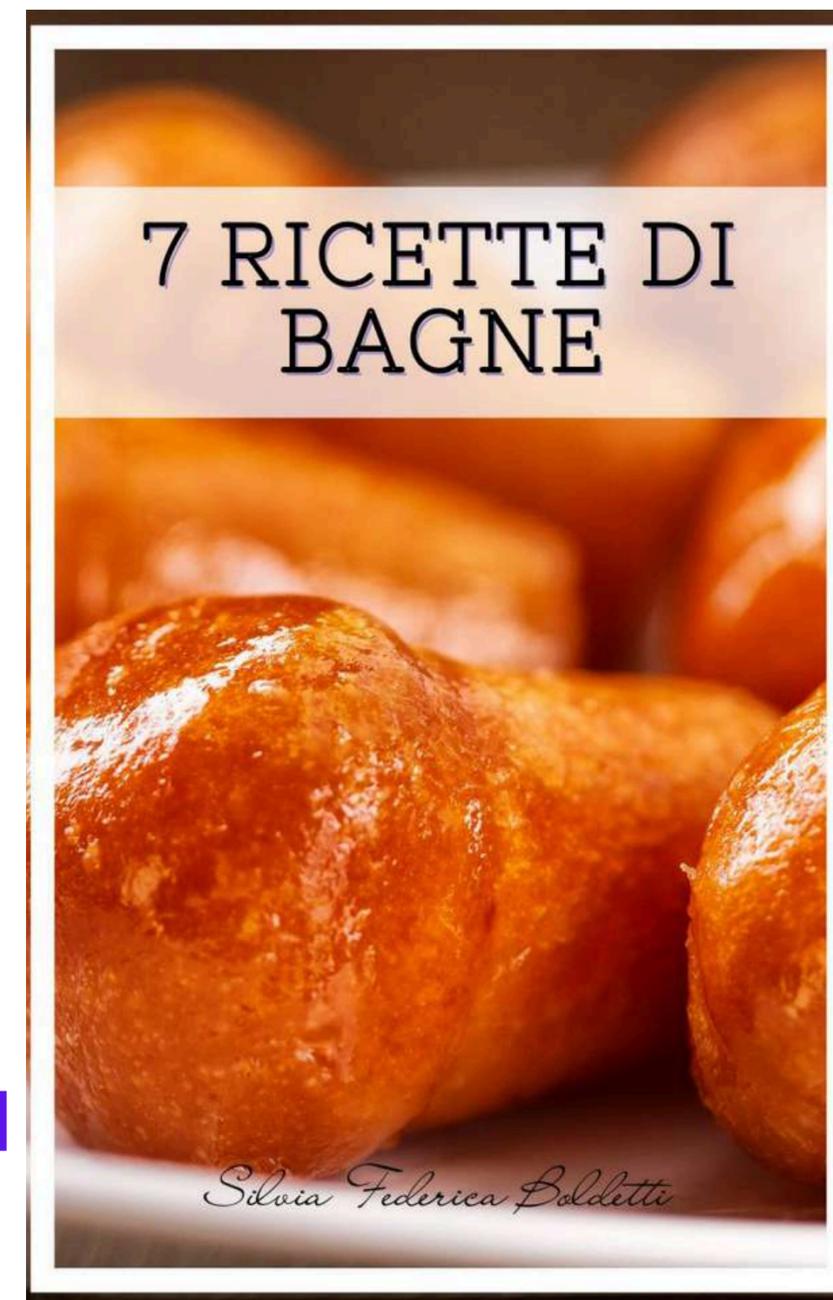
# BONUS



# BONUS

GUIDA PRATICA CON  
TABELLE GIÀ CALCOLATE  
PER SAPERE QUANTO  
IMPASTO METTERE AL  
VARIARE DELLA  
DIMENSIONE DELLO  
STAMPO

RICETTARIO OMAGGIO CON  
7 RICETTE DI BAGNE



# GRUPPO FACEBOOK +900 ISCRITTI

Con l'acquisto del percorso puoi richiedere l'accesso al gruppo facebook esclusivamente dedicato a chi partecipa ai percorsi on line per scambi di idee e supporto diretto.

## DIRETTA E REGISTRAZIONI PER SEMPRE

tutti gli appuntamenti saranno in diretta ma avrai accesso anche alle registrazioni per rivederli tutte le volte che vorrai quando vorrai, anche se non potessi partecipare alla diretta

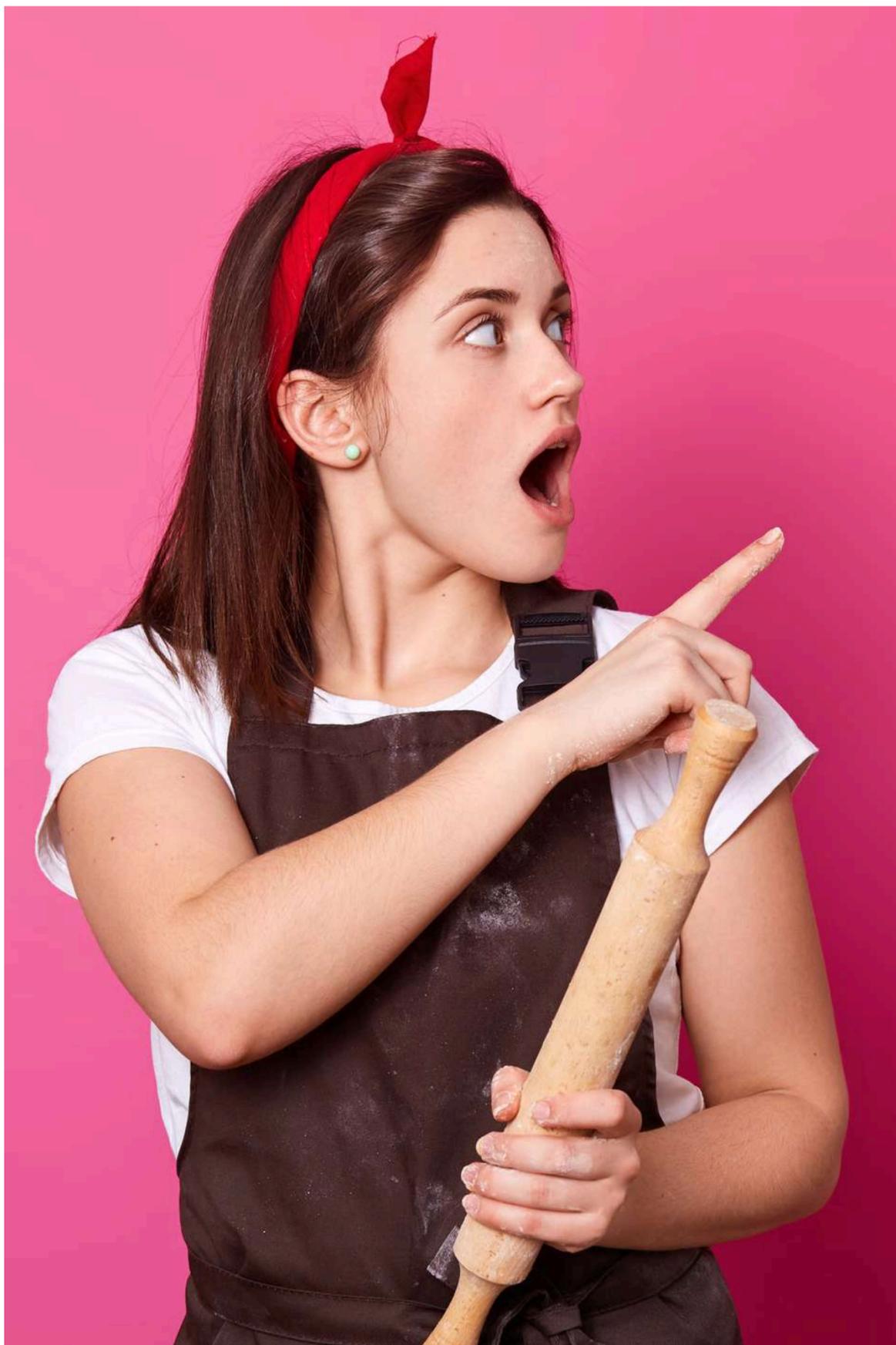
## SLIDE, RICETTE E ESERCITAZIONI

Tutto scaricabile e stampabile da rileggere e conservare

## ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Verrà rilasciato gratuitamente al termine del percorso su richiesta.

IN  
PIU

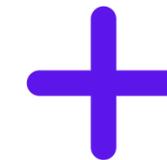
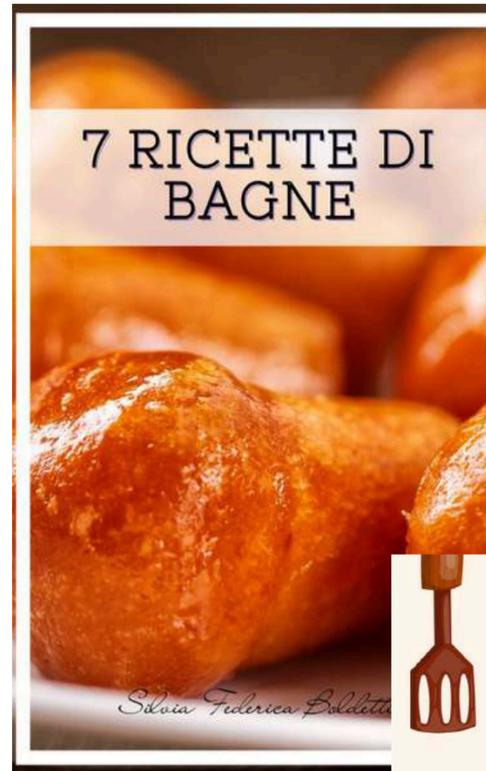


# Il percorso completo e i bonus solo per 48 ore entro le 12 del 21/02



## PERCORSO MASSE MONTATE TEORIA, BILANCIATURA E PRATICA

Percorso in 4 appuntamenti  
Intervento di Rita Busalacchi



Gruppo Facebook  
di supporto

Diretta e  
registrazioni

ricette, slide, e  
esercitazioni  
scaricabili

Attestato di  
partecipazione



# Il percorso completo e i bonus solo per 48 ore entro le 12 del 21/02

**Valido solo  
48 ore**

PERCORSO  
TEORIA, B  
PI

Percorso in 4 appuntamenti  
Intervento di Rita Busalacchi



+



~~237€~~

127€

Gruppo Facebook  
di supporto

Diretta e  
registrazioni

note, slide, e  
esercitazioni  
scaricabili

Attestato di  
partecipazione

