

Італійський бісквіт (Pan di Spagna)

Славнозвісний італійський Pan di Spagna це простий, повітряний бісквіт з ароматом ванілі або лимонної цедри.

Він готується лише з 3 інгредієнтів: яєць, цукру та борошна. Непотрібно ані розпушувача для випічки, ані олії, ані масла!

В Італії такий бісквіт використовують в десертах, як Cassata, Zuccotto, Zuppa Inglese і Tiramisu.

Це також може бути торт просякнутий вашим улюбленим сиропом і перекладений сметанковою начинкою або джемом. Також його можна покрити помадкою або просто присипати цукровою пудрою.

Секрети вдалого приготування бісквіту:

- необхідні дуже великі яйця кімнатної температури, кожне яйце має важити приблизно 70 грам. Щоб яйця швидко нагрілися їх можна замочити на кілька хвилин у мисці з теплою водою, або за 20 хвилин до використання вийняти їх з холодильника.
- збивати яйця і цукор упродовж 15 хвилин, поки суміш не стане ясною, потроється в обсязі і триматиметься на поверхні малюючи узор.
- обов'язково, перед початком роботи, просіяти борошно
- змішати борошно, поступово просіювати поверх яєчної суміші і обережно перемішувати дерев'яною ложкою. Все одразу не всипати, суміш важка і опуститься на дно чаші.
- При випіканні коржа, упродовж перших 20 хвилин духовку не відкривати, бажано не відкривати її взагалі.
- коли корж готовий, духовку вимкнути і залишити його ще на 10 хв., опісля того часу при-відкрити духовку і залишити корж ще на 10 хв. до легкого вистигання.
- якщо з цього бісквіту Ви бажаєте приготувати торт, то його варто розрізати коли він повністю охолоне. Корж загорнути у харчову плівку і на ніч залишити у холодильнику. У такому стані бісквіт може пролежати у холодильнику 3 доби.

Pan di Spagna також можна заморозити, але перед тим обов'язково загорнути у харчову плівку. Перед використанням варто за добу витягнути з морозилки щоб корж повністю розморозити.

Цей рецепт розрахований на тортівницю діаметром 18-20 см. (7-8 in). Якщо використовувати більшу форму або бажаєте щоб корж був високий, тоді необхідно збільшити пропорцію інгредієнтів.

- тортівниця діаметром 12 см. (4 in): 2 яйця, 60 г борошна, 60 г цукру, дрібка цедри лимона або ванільного екстракту

- тортівниця діаметром 15 см. (6 in): 3 яйця, 90 г борошна, 90 г цукру, дрібка цедри лимона або ванільного екстракту

- тортівниця діаметром 22 см. (9 in): 5 яєць, 150 г борошна, 150 г цукру, 1 чайна ложка цедри лимона або ванільного екстракту

- тортівниця діаметром 24 см. (10 in): 6 яєць, 180 г борошна, 180 г цукру, 1 чайна ложка цедри лимона або ванільний екстракт

-
- 120 г цукру
 - 4 екстра великі яйця кімнатної температури
 - 120 г просіяного борошна
 - 1 чайна ложка тертої лимонної цедри або ванільного екстракту

Вийняти яйця з холодильника заздалегідь або замочити їх на кілька хвилин у мисці з теплою водою, щоб нагрілися.

Розігріти духовку до 180 C.

Просіяти борошно.

Щоб приготувати форму для торта, необхідно вирізати круг із пергаменту розміром у діаметр форми 20 см. (8 in). Поставити форму на папір, із зовнішнього боку навколо форми обвести олівцем, вирізати. Дно форми із середини трішки змастити маслом, щоб круг з пергаменту добре тримався і не ковзав, та покласти вирізаний круг на дно.

Боки форми не рекомендую змащувати чи вистеляти папером, оскільки вони допомагають бісквіту тримати форму і різко не осідати під час його охолодження, корж немов зависає на стінках форми. Коли вийматимете корж з форми Вам доведеться навколо стінок форми трішки підрізати тонким ножем, щоб відділити корж від форми.

Розбити яйця у чисту та суху чашу від міксера і збивати їх на середній швидкості до легко-стійкої піни упродовж 5-7 хв.

Поступово додати цукор продовжуючи збивати яйця до середньо стійкої піни і блідо-жовтого кольору, приблизно 15 хвилин на середньо-високій швидкості.

Щоб перевірити чи піна досить збита, зупинити міксер, підняти вінчик, піна що стікає має немовби «сидіти» на поверхні і це є ознакою того, що яйця достатньо збиті.

Просіяне борошно вдруге поступово просіяти на поверхню яєчної суміші, обережно перемішуючи дерев'яною ложкою чи гумовою лопаткою, від низу до верху до однорідної маси. Додати лимонну цедру чи ваніль та ще раз обережно перемішати.

Налити тісто в підготовлену форму. Загладити поверхню та легко стукнути формою об стіл щоб вийшли на зовні усі повітряні «кишеньки».

Поставити форму із тістом у попередньо нагріту духовку та випікати упродовж 40 хвилин або поки зубочистка, вставлена в центр, виходить чиста.

Упродовж перших 20 хвилин духовку не відкривати, бажано не відкривати її взагалі.

Після випікання вимкнути духовку, але залиште бісквіт у ній ще на 10 хвилин, так щоб він повільно охолонув, далі легко привідкрити духовку і залишити корж охолоджуватись у такому стані ще на 10 хв. Опісля, вийняти бісквіт з духовки, та залишити охолоджуватись ще на 10 хв. Коли корж достатньо охолонув обвести тонким ножем навколо краю, перевернути корж на решітку догори дном, зняти форму та дати бісквіту повністю охолонути.















