

Ricetta: Pasta genovese

Author: WWW.MISYA.INFO

La pasta genovese o per dirla alla francese pâte génoise è un'ottima base per torte simile al pan di spagna.

La differenza tra la pasta genovese e il pan di spagna consiste innanzitutto nella preparazione : la pâte génoise viene preparata a caldo mescolando gli ingredienti in una ciotola a bagnomaria, sbattendo le uova con lo zucchero, questi divengono spumosi per effetto del calore sulle uova. L'impasto viene quindi cotto in forno dove non crescerà perchè la "lievitazione" avviene mentre si montano le uova. Inoltre la pasta genovese prevede l'aggiunta di burro nell'impasto rendendolo più soffice e "spugnoso"

L'impasto del pan di Spagna, invece, viene preparato a freddo e cresce successivamente con il calore del forno.

La pasta genovese è una base utilizzata molto nei paesi anglosassoni a differenza del pan di spagna che è la base per torte più utilizzata qui da noi. Per la preparazione della torta di compleanno di mia mamma ho deciso di utilizzare questa base in alternativa al solito pan di spagna e ne sono rimasta incantata, ecco la mia ricetta, per vedere la torta finita invece... dovete aspettare domani ;)

Ingredienti per uno stampo da 24cm:

4 uova
120 gr di zucchero
70 gr di farina
50 gr di fecola di patate
90 gr di burro
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 50 min

Procedimento:

In un pentolino antiaderente, sciogliere il burro.

Far bollire l'acqua in una pentola, appena inizia a bollire, spegnere la fiamma e mettere la ciotola con le uova e lo zucchero sopra (la ciotola non deve toccare l'acqua ma essere riscaldata solo dal vapore).

Iniziare a montare le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico

Sbattere fino a che non montino tanto da triplicare il volume

Levare quindi la ciotola dalla pentola con l'acqua bollente e continuare a frullare fino a che il composto di sarà raffreddato.

Aggiungere ora setacciando con un passino, la farina, la fecola, la vanillina e un pizzico di sale e mescolare con un cucchiaino di legno delicatamente, con un movimento che vada dal basso verso l'alto per non far smontare il composto.

Aggiungere ora il burro (versarlo lungo i bordi per evitare che sgonfi) , mescolando sempre delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto

Imburrare e infarinare uno stampo per dolci da 24 cm e versare il composto del patè genoise al suo interno

Infornare la pasta genoise a 180° in forno già caldo e cuocere per circa 30 minuti

Trasferire la pasta genovese (o patè genoise) su una gratella e lasciar raffreddare.

Ed ecco a voi la vostra base per torte pronta per essere farcita ;)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO