



**CORSO BASE
TECNICHE DI PASTICCERIA
MASSE MONTATE
(IL PAN DI SPAGNA)**



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



INDICE

- 1. GLI INGREDIENTI**
- 2. BILANCIAMENTO**
- 3. IL PAN DI SPAGNA MONTATA LEGGERA**
- 4. IL PAN DI SPAGNA MONTATA MEDIA**
- 5. IL PAN DI SPAGNA MONTATA PESANTE**
- 6. PAN DI SPAGNA MARGHERITA**
- 7. PAN DI SPAGNA AURORA**
- 8. SAVOJARDO / SAVOJARDO GIRO TORTA**
- 9. BISCUIT PER ARROTOLATO**
- 10. COTTURE**



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



1. GLI INGREDIENTI

- **LA FARINA**

- **LO ZUCCHERO**

Nel caso delle masse montate si preferisce l'utilizzo di zucchero semolato o cristallino data la facilità di sciogliersi e anche alla capacità di assorbire liquidi.

Di norma il suo peso è pari al peso della farina.

- **LE UOVA**

Le uova: servono da base per il calcolo degli altri ingredienti per formare la ricetta.

1 uovo intero = 50-60 g

1 tuorlo = 15- 20 g

1 albume = 30-35 g

Si può modificare la quantità di tuorli o albumi mantenendo invariata la grammatura iniziale:

- Aggiungendo tuorli si avranno degli alveoli più piccoli e di conseguenza massa montata risulterà pesante.

Nota: quando si aggiungono tuorli e burro, il Pan di Spagna può essere chiamato anche Pasta Margherita

- Aggiungendo albumi si avrà una massa più leggera con alveoli più grandi.

- **INGREDIENTI ALTERNATIVI**

Il burro: se utilizzato in un pan di Spagna può essere introdotto sciolto, non bollente, a fine della montata amalgamandolo prima ad un piccolo quantitativo di montata per non rischiare di avere un collasso dell'impasto.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



Se utilizzato invece come base della preparazione (come nelle masse montate al burro o pesanti) allora il suo utilizzo sarà all'inizio della preparazione montato insieme allo zucchero.

Frutta secca in polvere: va aggiunta assieme alla farina e il suo peso non deve mai superare il peso dello zucchero; la sua presenza dona al prodotto finale un gusto migliore, alveoli leggermente più piccoli e una buona friabilità (data dalla materia grassa contenuta nella frutta secca). Togliere 100 grammi di farina ogni 300 grammi di frutta secca aggiunta.

Cacao: Il suo peso va tolto dal peso della farina e la sua dose massima è pari a di 80 g per kg di farina.

.....
.....
.....

2. BILANCIAMENTO

Le masse montate vengono suddivise in tre categorie: pesanti, medie e leggere.

Questa classificazione deriva dal bilanciamento degli ingredienti con il quale viene effettuata la lavorazione.