



# TORTE WOW, partiamo dalle BASI!

## PAN DI SPAGNA CON YOGURT AL COCCO E MIRTILLI FRESCHI

[WWW.ENGYCAKEDSIGNER.IT](http://WWW.ENGYCAKEDSIGNER.IT)

Il Pan di Spagna in pasticceria è classificato come una massa montata leggera. La sua caratteristica principale è di essere composto da un impasto molto montato, ricco di uova e privo di grassi. Questa composizione fa in modo che non sia necessario aggiungere lievito al suo interno, in quanto l'aria inglobata durante la fase di montatura permette di ottenere una struttura leggera e alveolata.

La composizione schematizzata del Pan di Spagna tradizionale è la seguente:

1. MONTATA UOVA + ZUCCHERO
2. AGGIUNTA DI FARINA SETACCIATA

La mia versione del Pan di Spagna può essere classificata come MASSA MONTATA MEDIA.

Si tratta infatti di una massa molto montata che dà origine a un prodotto soffice dalla struttura alveolare areata. Presenta, in aggiunta a quanto detto sopra, una consistente parte di farina e di materia grassa (olio di semi di girasole) che, a contatto con la massa montata, fanno collassare alcune bolle d'aria, dando una massa leggermente più fitta.

La composizione schematizzata del Pan di Spagna allo yogurt è la seguente:

1. MONTATA UOVA + ZUCCHERO
2. AGGIUNTA DI OLIO + YOGURT AROMATIZZATO (VA BENISSIMO ANCHE NEUTRO)

### 3. AGGIUNTA DI FARINA SETACCIATA + LIEVITO

E' sempre possibile aromatizzare l'impasto con semi di vaniglia, scorza di agrumi, caffè, ecc. da aggiungere alla fine.

Questa base è perfetta per torte tradizionali e di Cake Design. La uso anche per torte a più piani.

Questa base è già molto umida ma puoi comunque bagnarla con la tua bagna preferita se decidi di usarla come base di una torta farcita.

Questa ricetta combina la sofficità e la leggerezza del tradizionale Pan di Spagna con l'esotica freschezza dello yogurt al cocco e la vivacità dei mirtilli, creando un dolce che è al contempo semplice e sofisticato, perfetto per ogni occasione.

In questa ricetta, ho voluto dare un tocco estivo e fresco al classico Pan di Spagna, utilizzando yogurt al cocco e aggiungendo mirtilli freschi all'impasto. Lo yogurt al cocco aggiunge una nota cremosa e leggermente tropicale, mentre i mirtilli, con il loro sapore dolce-acidulo, conferiscono un contrasto piacevole e un'esplosione di colore al dolce.

1. **Semplicità e Versatilità:** La ricetta è semplice da realizzare e non richiede particolari abilità di pasticceria. È perfetta sia per chi è alle prime armi in cucina, sia per i più esperti che cercano un dolce veloce e gustoso da preparare.
2. **Ingredienti Salutari:** L'uso dello yogurt al cocco, che è ricco di probiotici, e dei mirtilli, noti per le loro proprietà antiossidanti, rende questo dolce non solo gustoso ma anche nutriente.
3. **Freschezza e Leggerezza:** Ideale per le calde giornate estive, questa base è fresca e leggera, perfetta per essere gustata così com'è o nelle torte in stile Cake Design.
4. **Flessibilità:** E' possibile personalizzare la ricetta aggiungendo altra frutta o gocce di cioccolato, cambiando il tipo di yogurt o arricchendo l'impasto con una leggera spolverata di cocco grattugiato.  
E' possibile anche sostituire una parte di farina con del cacao amaro per una versione più cioccolatosa.

### VUOI APPROFONDIRE LE TUE TECNICHE DI PASTICCERIA E CAKE DESIGN?

Per i prossimi giorni troverai sconti WOW su tutti i miei videocorsi. È il momento perfetto per migliorare le tue abilità e avvicinarti a questo dolcissimo mondo!

Cosa troverai nei miei corsi?

- **Lezioni dettagliate:** Passo dopo passo, ti guiderò attraverso le tecniche della pasticceria e del Cake Design.
- **Ricette esclusive:** Ogni videocorso contiene ricette esclusive e dispense teoriche da scaricare e per sempre disponibili.
- **Accesso illimitato:** Impara al tuo ritmo, quando e dove vuoi.
- **Supporto attivo:** sono sempre disponibile via e-mail, whatsapp e in direct su instagram per rispondere a dubbi, domande e curiosità!

## Speciale Sconto del 35% solo per le prossime 48 h

Puoi ottenere uno **sconto del 35%** su tutti i corsi. Inserisci il codice **SWEET35** al momento del checkout per approfittare di questa offerta esclusiva.

Ma ora veniamo al nostro meraviglioso Pan di Spagna! Ecco la ricetta, fammi sapere se lo proverai!

A presto

Engy ❤️

## INGREDIENTI

**3 teglie da 15 cm di diametro**

- 100 gr di uova
- 70 gr di zucchero
- 50 ml di olio di semi di girasole
- 80 ml di yogurt al cocco
- 120 gr di farina 00
- 12 gr di lievito per dolci
- 60 gr di mirtilli

*Per una versione al cioccolato usa 90 gr di farina 00 e 20 gr di cacao amaro.*

## PROCEDIMENTO

1. *Monta uova e zucchero in planetaria per circa 10 minuti*
2. *Aggiungi a filo olio e yogurt emulsionati insieme*
3. *Infine le polveri setacciate*
4. *Dividi l'impasto e versarlo in 3 teglie da 15 cm di diametro (otterremo tre strati uguali)*
5. *Inserisci i mirtilli direttamente nelle teglie così da essere sicuri di distribuirli uniformemente.*

*Le uova dovranno montare con lo zucchero finchè non avranno raddoppiato il loro volume e saranno diventate di un bel colore giallo chiaro.*

*Quando aggiungi olio e yogurt imposta la planetaria o le fruste elettriche al minimo e non montare più del necessario o il composto si smonterà.*

*Dopo aver aggiunto le polveri mescola giusto il tempo di permettere all'impasto di incorporarle.*

*Inforna a 180°, forno statico per circa 20/25 minuti, verifica la cottura con uno stecchino al centro della torta. Quando uscirà pulito la torta sarà pronta.*

## Note:

- Le teglie che utilizzo abitualmente sono in alluminio anodizzato, si trovano di diverse misure e altezze e sono perfette per creare pan di Spagna alti. (Le trovi su Amazon marca DECORA)
- Puoi tranquillamente utilizzare una frusta elettrica per montare le uova se non hai la planetaria. Ti sconsiglio di montarle a mano in quanto il risultato non sarebbe lo stesso.
- Una volta pronti, fai raffreddare gli strati su una gratella e conservali per 2/3 giorni impellicolati.