

Pan di Spagna e.....cupcake



A metà del 700' la Repubblica di Genova avendo relazioni commerciali via mare con altri Stati tra cui: Spagna, Francia e Portogallo, inviò un suo ambasciatore il Marchese Domenico Pallavicini, alla Corte di Madrid dove regnava il Re Ferdinando IV, con il compito di intensificare le relazioni commerciali tra le due potenze. Il Marchese portò con sé anche un giovane pasticcere ligure Giovanni Battista Cabona, detto Giobatta. In occasione di un ricevimento a Madrid, il Marchese Pallavicini gli commissionò un dolce diverso dai soliti e ideò per il Re di Spagna un dolce di estrema leggerezza, a cui diede il nome di pan di Spagna in onore del paese ospitante. Questo dolce fu molto apprezzato da tutti e rapidamente ebbe successo in varie parti del mondo. Ancora oggi il pan di Spagna è usato in pasticceria come base per torte e viene arricchito da infinite creme pasticciere. I Cupcake sono golosi tortini americani cotti in un pirottino di ceramica oppure in uno stampo di carta da forno e si possono decorare in mille modi. Sono un classico delle pasticcerie statunitensi per le feste di Halloween. I Cupcake si sono diffusi da qualche anno anche in Italia. L'origine di questo dolce risale al XIX secolo, queste tortine venivano cotte in tazze, scodelle e da ciò deriverebbe il nome del dolce e potrebbe derivare anche dal fatto che in passato le tazze erano il più semplice mezzo per la misurazione degli ingredienti delle varie ricette. Nel 1826 per la prima volta viene usato il termine Cupcake. Ma si deve attendere la fine della prima guerra mondiale per il diffondersi della vendita dei Cupcake. Oggi è uno dei dolci serviti spesso nella ricorrenza di compleanni e varie festività negli Stati Uniti ed anche in Europa.

Ingredienti per eseguire i Cupcake:

- gr. 220 di zucchero, 3 uova, gr 150 di burro, gr 240 di farina, 3 cucchiaini di lievito per dolci, 1

Siamo dolci....

Scritto da Netta Paoella
Martedì 12 Marzo 2019 12:13

limone grattugiato, un pizzico di sale, pirottini di carta da forno.

Esecuzione

mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorare con le fruste elettriche per un paio di minuti. Quando l'impasto è morbido ed omogeneo riempire i pirottini di carta da forno non oltre la metà. Metterli in forno caldo a 180° per 25 minuti lasciare raffreddare e decorarli con fantasia in diversi modi.