

Conservare il Pan di Spagna fatto in casa, ecco come fare

Autore: Elisa Malizia

Data: 05 Settembre 2014

Fare dolci in casa è la passione di tanti e spesso vorremmo conservare per qualche giorno le nostre delizie, per poterle gustare successivamente. Inoltre, non sempre abbiamo tempo di preparare sul momento un dolce, quindi può capitare di dover anticipare un po' il lavoro. Uno dei dolci casalinghi più preparati è il [Pan di Spagna, uno di quei dolci dai mille usi](#): può essere farcito con varie creme, può essere anche lasciato al naturale ed è perfetto da inzuppare nel latte a colazione. Il Pan di Spagna, però, ha una consistenza particolare, spugnosa e morbida e il composto tende a diventare asciutto e a sgonfiarsi. Per evitare che il vostro **Pan di Spagna**, fatto crescere a suon di frusta, perda il suo aspetto corposo, **potete conservarlo in vari modi**: vediamo come.

Conservare il pan di Spagna

Il Pan di Spagna non farcito può essere conservato avvolto in un canovaccio pulito o in contenitori a chiusura ermetica. Il maggior nemico del Pan di Spagna, infatti, è l'aria, che lo rende secco e asciutto. La cosa positiva è che, non appena l'avrete bagnato, il Pan di Spagna recupererà subito consistenza e morbidezza, dovrete solo abbondare un po' di più con la bagna che avete scelto. Se volete lasciarlo al naturale per mangiarlo a colazione, tagliatelo a fette appena sfornato, quando sarà diventato tiepido.

Conservare il Pan di Spagna in frigo

Se avete intenzione di farcire un Pan di Spagna da consumare il giorno dopo, potete conservarlo in frigo già bagnato e farcito, avvolto ben stretto in un canovaccio pulito e privo di profumazioni, oppure ricoperto di pellicola trasparente. Ovviamente, la copertura esterna va aggiunta solo al momento di servirlo. Se non volete farcirlo, oppure preferite farlo all'ultimo momento, potete comunque conservarlo in frigo, avvolto nella pellicola trasparente, sia al naturale, sia bagnandolo con acqua e zucchero per mantenerlo più morbido. In questo modo, dura circa una settimana, 10 giorni al massimo, quando è al naturale; se invece lo avete farcito con creme preparate con latte fresco e uova, prestate attenzione se avete lasciato passare più di 4 giorni.

Conservare il Pan di Spagna nel congelatore

Tagliate a fette il vostro Pan di Spagna al naturale e avvolgetelo nella pellicola trasparente; infilatelo in bustine da congelatore per un'ulteriore protezione. Quando ne avrete bisogno, fatelo scongelare in frigo, poi lasciatelo a temperatura ambiente per un po': sarà come appena sfornato. In questo modo, il Pan di Spagna può essere conservato anche per 2 mesi.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/conservare-il-pan-di-spagna-fatto-in-casa-ecco-come-fare/>

Generato il 23/04/2025