

Τι είναι το παντεσπάνι

Η λέξη παντεσπάνι προέρχεται από τη γαλλική γλώσσα και αναφέρεται σε γλύκισμα το οποίο χρησιμοποιείται ευρέως στη ζαχαροπλαστική, ως βάση για διάφορα γλυκά.

Η λέξη προέρχεται από την εξής ιστορία:

Ο Φίλιππος ο Β΄, κυβερνήτης της Ισπανικής Αυτοκρατορίας (Felipe II de España, 1527-1598), ζήτησε από τον ζαχαροπλάστη του παλατιού να του φτιάξει ένα γλύκισμα, το οποίο να μη βαρεθεί ποτέ να το τρώει. Παρά τις φιλότιμες προσπάθειες του ζαχαροπλάστη, ο βασιλιάς απέρριπτε κάθε γλύκισμα που δοκίμαζε. Η σύζυγος του ζαχαροπλάστη αποφάσισε να βοηθήσει έτσι άρχισε να κάνει διάφορες δοκιμές στην κουζίνα της με ζάχαρη, αλεύρι, βούτυρο κι αυγά. Στο τέλος έφτιαξε ένα είδος αφράτου γλυκίσματος, το οποίο ο ζαχαροπλάστης παρουσίασε στον βασιλιά. Εκείνος το δοκίμασε και του άρεσε, και έκτοτε άρχισε να το τρώει σαν ψωμί.

Με τον καιρό το γλύκισμα αυτό διαδόθηκε σε όλη την καλή κοινωνία της Ισπανίας, και αργότερα ολόκληρης της Ευρώπης. Οι Γάλλοι το ονόμασαν «Ψωμί της Ισπανίας», δηλαδή «Pain d' Espagne», ονομασία η οποία μεταφέρθηκε στην ελληνική γλώσσα και αφομοιώθηκε ως «Παντεσπάνι».

Γλύκισμα το οποίο το οποίο δεν τρώγεται αυτούσιο και παρασκευάζεται με αλεύρι, ζάχαρη και αυγά, και μπορεί να περιέχει και αλάτι, διάφορα αρωματικά, πούδρα ξηρών καρπών, βούτυρο, ,κακάο, καθώς και όξινες ουσίες, όπως το κρεμόριο για αφράτη υφή και ανοιχτό χρώμα. Πλέον το παντεσπάνι χρησιμοποιείται ευρέως στην ελληνική ζαχαροπλαστική, ως βάση για διάφορα γλυκά. Είναι αφράτο, ελαστικό, με λεπτή κυψέλωση. Αφού ψηθεί και κρυώσει κόβεται σε λεπτές φέτες. Μπορούμε να το σιροπιάσουμε ή και όχι.

Ανάλογα με τον τύπο του το παντεσπάνι έχει άλλη ονομασία

Μπισκούι η λέξη bis σημαίνει δύο φορές και cuít σημαίνει ψημένος. Διαφέρουν από τα κλασικά παντεσπάνια .Στα μπισκούι μπορούμε να αντικαταστήσουμε μέρος του αλευρού με ξηρούς καρπούς. Τα μπισκούι στρώνεται σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί ή σε σιλικόνη σε πολύ λεπτό φύλλο περίπου 1 πόντο πάχος. Συνήθως για το μπισκουι σε αντίθεση με τα κλασικά παντεσπάνια κάνω πρώτα μαρέγκα και στην συνέχεια ρίχνω τους κρόκους.

Τόμπους (ή σινεκ)! ένας διαφορετικός τύπος μπισκουι κατάλληλο για ρολό. Στα μπισκουι πολλές φορές έχει νισεστε, κορν φλάουρ βούτυρο ή λάδι ραφινέ.

Σαβουαγιάρ και κωκ σε αυτά τα παντεσπάνια κόβουμε με την χρήση σακούλας ζαχαροπλαστικής.

Τι προσέχω όταν ετοιμάζω παντεσπάνι

- Αν έχω μαρέγκα στην συνταγή, φροντίζω να παρασκευάσω μια σωστή και σταθερή μαρέγκα.
- Σε περίπτωση που η συνταγή έχει αφράτεμα κρόκων τα αφρατεύω καλά να γίνουν σαν κρέμα.
- Με το που προσθέσω το αλεύρο δεν χτυπάω έντονα το μίγμα, ενσωματώνω απαλά με μια μαριζ.
- Δεν ανοίγω ποτέ τον φούρνο ενώ ψήνεται το παντεσπάνι.
- Προθερμαίνω καλά τον φούρνο σε σωστή θερμοκρασία κάθε φορά ανάλογα με τον τύπο του biscuit.
- Όταν βγάλω από τον φούρνο βγάζω το παντεσπάνι από την καυτή λαμαρίνα για να μην σφίξει.
- Προσέχω πολύ τις αναλογίες και το ζύγισμα των υλικών.