

Pan di Genova farcito con castagne e cioccolato fondente

scritto da Paola Alemanno | 16/11/2018



Perfetto per la stagione autunnale, questo dessert è anche molto versatile perché si presta a qualsiasi tipo di farcitura.

È impossibile non conoscerlo poiché si colloca alla base della pasticceria italiana. Forse, però, non si conosce la reale provenienza di questa preparazione, a causa del suo nome fuorviante. Sto parlando del [pan di Spagna](#), o meglio, del pan di Genova.

La sua origine non è spagnola ma italiana e più precisamente genovese. Tutti l'abbiamo preparato - o perlomeno assaggiato - almeno una volta nella vita: è soffice, dal gusto delicato, ideale da farcire con creme, frutta e marmellate.

La storia del pan di Spagna

Verso la metà del Settecento, nell'ambito di relazioni commerciali, l'ambasciatore genovese **Domenico Pallavicini** fu mandato alla corte di Madrid dal Re spagnolo. Con sé portò, tra gli altri, anche **Giobatta Cabona**, il pasticcere della sua casa, il quale preparò un dolce già molto noto nella Repubblica di Genova ma apportando qualche piccola modifica. Il Re fu portato a credere che il dessert fosse stato creato in suo onore, una presunta originalità che prese successivamente il nome di **pan di Spagna**.

Un dessert perfetto per l'autunno

In questo caso ho deciso di farcire il pan di Genova con una crema dal sapore autunnale fatta con castagne - che sono sane, nutrienti e a basso contenuto di grassi - e cioccolato fondente. È ideale per un fine pasto, una merenda o anche una festa di compleanno.

Chi ha la passione dei boschi come me, potrà facilmente reperire una bella cassetta di castagne prestando attenzione a non pungersi con i ricci che le contengono. Altrimenti potete trovare questo frutto presso ogni supermercato o fruttivendolo della città.

Pan di Spagna farcito con castagne e cioccolato fondente

Scheda della ricetta

Dosi: Per un rotolo (10 persone ca)

Costo: Medio

Difficoltà: Bassa

Tempo: 60 minuti

Forno: 220° forno statico

Tempo di cottura: 5 minuti

Piatto vegetariano: SI

Piatto vegano: NO

Gluten free: NO

Ingredienti per il pan di Spagna

- 3 uova
- 3 tuorli
- 100 grammi di zucchero
- 80 grammi di farina

Ingredienti per la farcitura

- 250 grammi di castagne pulite
- 100 grammi di cioccolato fondente
- Latte qb
- Marsala qb

Preparazione

1. Con l'aiuto di un coltellino, privare le castagne del primo guscio marrone scuro. Portare a ebollizione una pentola d'acqua e farle bollire finché saranno morbide, circa 15 minuti. Scolarle e ancora calde, con l'aiuto di un paio di guanti, eliminare anche la seconda buccia della castagna
2. Dopo aver sciolto il [cioccolato](#) a bagnomaria, mettere all'interno di un frullino le castagne pulite, il cioccolato fuso e un bicchierino di marsala. Frullare il tutto aggiungendo a filo il latte, fino a ottenere una consistenza cremosa
3. Rompere in un ampio recipiente le uova, i tuorli e aggiungere lo zucchero. Sbattere con le fruste elettriche per almeno 15 minuti. Il composto ottenuto dovrà essere bianco, gonfio e spumoso. Incorporare delicatamente la farina setacciata
4. Prendere una placca da forno rettangolare e ricoprirla con un foglio di carta da forno, tagliando via gli eccessi. Versare il composto nella teglia e distribuirlo su tutto lo spazio con

l'aiuto di una spatola ad angolo. Infornare subito in forno statico preriscaldato a 220° per 5 minuti

5. Sfornare il pan di Genova e farlo raffreddare su un piano a faccia in giù sopra un foglio di carta da forno. In questo modo non si attaccherà e sarà già dal lato giusto per essere farcito. Una volta raffreddato, farcire con la crema di castagne e cioccolato fondente e arrotolare
6. Spolverare con lo zucchero a velo e servire a fettine. Si conserva in frigorifero per alcuni giorni.

Consigli utili

Il pan di Genova è facile da preparare, cuoce in cinque minuti ed è super versatile: in alternativa alla mia versione si può farcire ad esempio con della confettura ai frutti di bosco oppure con panna e fragole. O, ancora, si possono preparare due pan di Spagna da posizionare uno sopra l'altro con la farcitura in mezzo. Si lascia riposare il dolce in frigorifero con un peso sopra, come può essere un'altra teglia, poi si taglia a quadratini e si serve spolverato di zucchero a velo.