

Μυστικά για το πιο αφράτο κι αέρινο παντεσπάνι, από την Αργυρώ μας!

Δεν υπάρχει τίποτα πιο ξεμυαλιστικό, από ένα κουτάλι που βυθίζεται σε μια βελούδινη, αέρινη τούρτα με αφράτο [παντεσπάνι](#).

Άλλωστε, όταν φτιάχνεις τη σπιτική σου τούρτα, εξοικονομείς χρήματα μιας και είναι πολύ πιο οικονομικό το σπιτικό γλυκό.

Δες λοιπόν εδώ όλα τα μυστικά, για να γίνεται το [παντεσπάνι](#) σου, ένας αφρός και να σου παραγγέλνουν όλοι να τους φτιάχνεις θεϊκές [τούρτες](#).



[Τούρτα με αγριοφράουλα](#)

Εργαλεία που χρειάζεσαι για το παντεσπάνι

- Μίξερ χειρός
- Μαλακή σπάτουλα μαρίζ (θα σε βοηθήσει να σκάψεις τα τοιχώματα του μπολ καθ' όλη την διάρκεια την ανάμειξης των υλικών).

- Μπολ ανάδευσης-μπασίνα
- Σίτα ψιλή
- Αντικολλητικό χαρτί
- Ταψάκια ισομεγέθη
- Σχάρα ζαχαροπλαστικής

Προετοιμασία

Μια καλή προετοιμασία θα σου μειώσει τον χρόνο που θα ασχοληθείς με το παντεσπάνι.

- **Διάβασε καλά την συνταγή σου** για να κατανοήσεις πλήρως τα στάδια.
- Είναι βασικό να ελέγχεις τη **σωστή θερμοκρασία** του φούρνου σου. Γι' αυτό χρειάζεσαι ένα θερμόμετρο φούρνου, ώστε με σιγουριά, να γνωρίζεις σε ποια θερμοκρασία αντιστοιχεί η λυχνία του φούρνου. Σας το λέω αυτό γιατί αρκετοί παραπονιέστε για το ψήσιμο του φούρνου.
- **Συγκέντρωσε τα υλικά σου** στον πάγκο.
- **Μέτρησε σωστά** και βάλε τα στη σειρά, ανάλογα με την σειρά που μπαίνουν στην εκτέλεση.
- **Φρόντισε τα υλικά σου να είναι σε θερμοκρασία δωματίου**, εκτός κι αν η συνταγή απαιτεί κάτι άλλο. Τα αυγά πάντα να είναι σε θερμοκρασία δωματίου και το βούτυρο αν απαιτεί η συνταγή να είναι πάντα μαλακό.
- **Χώρισε τα αυγά** ,τον κρόκο από το ασπράδι από πριν, αν αυτό στο ζητάει η συνταγή.
- Για αέρινο παντεσπάνι, **κοσκίνισε σε ψιλή σίτα και δυο και τρεις φορές όλα τα στερεά υλικά σου** αλεύρι, κακάο, μπέικιν κλπ.
- **Βουτύρωσε πολύ καλά τα σκεύη** που θα χρησιμοποιήσεις για το παντεσπάνι. Σου προτείνω να στρώσεις και αντικολλητικό χαρτί ψησίματος στη βάση από τα ταψάκια .Έτσι θα είναι πιο εύκολο το ξεφορμάρισμα από τα ταψιά.
- **Προθέρμανε καλά τον φούρνο σου.**



[Τούρτα κωκ με γλάσο σοκολάτας](#)

Επί το έργον

- Είναι πολύ βασικό, όταν θα αναμείξεις όλα τα υλικά να μπουν στο ταψί **χωρίς καθυστέρηση**, και έτσι γρήγορα να μπουν και στο φούρνο. Ένα μίγμα για παντεσπάνι που είναι στις φόρμες και στέκεται στον πάγκο μέχρι να ζεσταθεί ο φούρνος, κάνει μεγάλες τρύπες και δεν πάρει το σωστό ύψος, επειδή το άφησες να περιμένει στην άκρη.
- Μην ξεχνάς ποτέ να βάζεις **μια πρέζα αλάτι ή λίγες σταγόνες λεμόνι ή κρεμόριο στα ασπράδια** όταν τα χτυπάς σε μαρέγκα, για το παντεσπάνι. Αυτά τα υλικά θα βοηθήσουν τα ασπράδια να φουσκώσουν, τη μαρέγκα να κρατήσει τον όγκο της και κατά συνέπεια το παντεσπάνι να γίνει φουσκωτό κι αφράτο.
- Την ώρα που πρέπει να βάλεις τη **μαρέγκα στο μίγμα**, πρόσθεσε στην αρχή μια δυο κουταλιέςκι αναδίπλωσε το μίγμα με σπάτουλα ώστε να αραιώσει. Μετά μπορείς να προσθέσεις την υπόλοιπη μαρέγκα αναδιπλώνοντας απαλά ώστε να μην χάσεις καθόλου από τον όγκο που έχει η

μαρέγκα. Αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα ένα τέλειο κι αφράτο παντεσπάνι.

- **Όλα τα στερεά υλικά πρέπει να μπουν στο μίγμα κοσκινισμένα.** Σας το λέω ξανά, γιατί είναι πολύ βασικό να έχει εξαφανιστεί και το παραμικρό γρομπαλάκι αλευριού. Αλλιώς θα παραμείνει σβόλος και μέσα στο παντεσπάνι.
- **Χρειάζεται απαλό ανακάτεμα των στερεών υλικών,** με μαλακή σπάτουλα ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι στο μίγμα.
- **Μην ανακατεύεις για πολύ ώρα** γιατί το αλεύρι θα αρχίσει να αποβάλλει τη γλουτένη, με αποτέλεσμα το παντεσπάνι να βγει λαστιχωτό, χωρίς πολύ όγκο και σφιχτό, συμπαγές. Άλλωστε θα δεις ότι το μίγμα που έφτιαξες, είναι αέρινο και αφράτο, και δεν θέλεις να πάει χαμένος ο κόπος σου.
- **Βάλε το μίγμα στα ταψάκια. Ισομοίρασέ το. Ίσιωσε απαλά την επιφάνεια.**



[Τούρτα μους σοκολάτας](#)

Στο ψήσιμο

- **Βάλε χωρίς καθυστέρηση, τα ταψάκια στον ζεστό φούρνο,** στην προτεινόμενη θερμοκρασία (κάθε συνταγή μου σας εξηγεί ακριβώς την θερμοκρασία, τη σχάρα που τοποθετούμε καθώς και την διάρκεια ψησίματος που

ποικίλει πάντα ανάλογα την συνταγή).

- Είναι πολύ βασικό, **να μην ανοιγοκλείνουμε τον φούρνο** όταν ψήνουμε παντεσπάνι.
- Το παντεσπάνι είναι έτοιμο όταν φουσκώσει, ροδίσει και ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Όμως πάντα για σιγουριά, θέλω να ελέγχεις αν ψήθηκε σωστά το εσωτερικό του, **μπήγοντας μια καθαρή λάμα μαχαιριού ή οδοντογλυφίδα**. Αν βγει στεγνή από ζύμη, το παντεσπάνι είναι έτοιμο.

Μετά το ψήσιμο

- Αφήνουμε **τα παντεσπάνια να σταθούν για 10΄ στα ταψάκια** κι έπειτα ξεφορμάρουμε πάνω σε σχάρα, ώστε να στεγνώσουν και να κρυώσουν τελείως.
- Αν θέλετε να **κόψετε οριζόντια το παντεσπάνι** για να το γεμίσετε ενδιάμεσα, αφού κρυώσει πολύ καλά, τυλίξτε το σε μεμβράνη τροφίμων και βάλτε το στην **κατάψυξη για 30 λεπτά**. Με αυτόν τον τρόπο σκληραίνει και κόβεται πιο εύκολα χωρίς να τρίβεται.
- Το παντεσπάνι **διατηρείται για 3 ημέρες στο ψυγείο ή για 3 μήνες στην κατάψυξη**, αφού το τυλίξουμε πολύ καλά με μεμβράνη.
- Τα παντεσπάνια που ψύχονται ή καταψύχονται πρέπει πρώτα να **σιροπιάζονται**.



[Εύκολη τούρτα μερέντα πραλίνα](#)

Στο μοντάρισμα

- Το ολόφρεσκο παντεσπάνι μπορεί να μπει και στεγνό σε μια τούρτα γιατί θα ρουφήξει την υγρασία από την κρέμα γέμιση και την επικάλυψη.
- Μια απλή μαρμελάδα στη μέση και μια ωραία επικάλυψη γύρω από τα αφράτα παντεσπάνια, είναι αρκετά, ώστε να δημιουργήσεις μια μοναδική και οικονομική τούρτα.

Μυστικά για σωστό σιρόπιασμα

Ξέρεις ότι το παντεσπάνι είναι καλύτερο την επόμενη ημέρα; Κι όμως αυτό είναι το σωστό. Το παντεσπάνι πρέπει να σταθεί για μια νύχτα να στεγνώσει καλά. Έτσι κόβεται πολύ πιο εύκολα και απορροφάει πιο σωστά το σιρόπι του. Με τον τρόπο αυτό **το παντεσπάνι δεν λασπώνει στο σιρόπιασμα.**

Για να κόψεις το παντεσπάνι σε φέτες, χρειάζεσαι μεγάλο μαχαίρι με μακριά οδοντωτή.

Εναλλακτικά στο σπίτι, κόβεις με κλωστή.

Το επάνω σκούρο χρώμα από το παντεσπάνι αφαιρείται σε λεπτή φλούδα.

Όλα το κομμάτια παντεσπάνι, πρέπει να κοπούν σε ισόπαχες στρώσεις.

Πότε βρέχω ένα παντεσπάνι και γιατί;

Θα δείτε ότι όλες οι τούρτες δεν ζητούν σιρόπιασμα στο παντεσπάνι.

Ένα παντεσπάνι αφράτο και ολόφρεσκο δεν χρειάζεται σιρόπιασμα. Θα πάρει αρκετή υγρασία από την κρέμα και θα μουλιάσει σωστά. Θα μοιάζει με σιροπιασμένο παντεσπάνι χωρίς να είναι.

Αντίθετα ένα παντεσπάνι πιο βαρύ και μια τούρτα με πιο παχυλές στρώσεις, χρειάζεται σιροπιασμένο παντεσπάνι. Μάλιστα θα πω ότι το σιρόπιασμα στο παντεσπάνι είναι απαραίτητο. Επίσης ένα παντεσπάνι που μένει για να στεγνώσει καλά και θα χρησιμοποιηθεί μετά από 1-3 μέρες τότε χρειάζεται σιρόπιασμα απαραίτητως, για πιο ζουμερό παντεσπάνι με υγρή υφή.

Πως φτιάχνω σιρόπι για παντεσπάνι;

Απλά με νερό και ζάχαρη. Μπορείς να προσθέσεις στο σιρόπι για παντεσπάνι αλκοόλ, ρούμι, λικέρ, μέλι για αρώματα, βανίλια ή εσάνς από αγαπημένο υλικό. Επίσης, τέλειο ποτό για σιρόπι τούρτας είναι το λικέρ κρέμα καφέ καθώς και όλα τα κρεμώδη λικέρ.

Τι να προσέξω στο σιρόπιασμα για παντεσπάνι;

Την ποσότητα που θα βάλεις. Αν το παντεσπάνι είναι φρέσκο ημέρας δεν ρουφάει πολύ σιρόπι. Αν το παντεσπάνι σου είναι πιο ξερό, θα τραβήξει το διπλάσιο.

Να σιροπιάζεις πάντα βουτώντας ένα πινέλο στο σιρόπι και βρέχοντας σταδιακά γύρω γύρω το παντεσπάνι σου. Θέλει προσοχή, γιατί αν ρίξεις πολύ αυτό θα στραγγίζει μέσα στην κρέμα της τούρτας με αποτέλεσμα να μην σταθεροποιηθεί σωστά το γλυκό.

Αφού σιροπιάζεις το παντεσπάνι σου αφήνεις να σταθεί για να τραβήξει καλά. Το σιρόπι σου πρέπει πάντα να είναι κρύο και

όχι καυτό γιατί θα σου λασπώσει το παντεσπάνι και την τούρτα στο σύνολο της.

Απλό σιρόπι τούρτας

Συνήθως το σιρόπι για παντεσπάνι έχει ίση ποσότητα ζάχαρης και νερού. Στο τέλος προσθέτουμε το αλκοόλ ή το άρωμα που θέλουμε.

Με την παρακάτω ποσότητα της συνταγής, σιροπιάζετε με **σιρόπι με αλκοόλ** μια τούρτα 23 εκ.



[Σιρόπι ζάχαρης](#)

Σε κάθε [συνταγή τούρτας που σας έχω εδώ](#) θα βρείτε ακριβής οδηγίες για να φτιάξετε διάφορα σιρόπια για τούρτα, από φρούτα, γλυκά κουταλιού, μαρμελάδα ή απλό σιρόπι με αλκοόλ.

Μόνο να φροντίσετε να μην πνίξετε το παντεσπάνι με πολύ σιρόπι. Ένα σωστά σιροπιασμένο παντεσπάνι είναι η μισή επιτυχία της τούρτας.

Μπείτε στο argiro.gr και σας περιμένουν μοναδικές πανεύκολες λαχταριστές τούρτες για να τους κάνετε όλους να παραμιλούν με το ταλέντο σας.

Καλή επιτυχία!

<https://www.argiro.gr/2017/09/mystika-gia-pio-afrato-ki-aerino-pantespani/>