

ГЪБЕЩ ПАНДИШПАН – ЛЕЙДИСФИНГЕРС „дамски пръчици“ - САВОЯРДИ

Sponge cake – ladyfingers – *savoiard*

Гъбещ пандишпан / Sponge cake е разновидност на класическото бисквитено тесто с гъбеща структура, почти еднакви на размер и плътност много малки въздушни балони които позволяват на самата бисквитка или пандишпана да има голяма попивателна способност.

Приготвят се основно от яйца, пудра захар и специално сладкарско брашно (специална кокометрия и ъарактеристики), без мазнини (масло, олио).

ladyfingers – savoiard

По рецепта на Гъбещ пандишпан (Sponge cake) се оформят правоъгълни бисквити известни най-вече под името *ladyfingers* на английски или *savoiard* на италиански. Представлява леко, въздушно, сухо бисквитено изделие, приготвено основно от яйца, захар и брашно, разбити на леко тесто без мазнини (масло, олио) някои рецепти включват и малко ванилия.

- Текстура: Те са сухи, хрупкави и пухкави, което ги прави идеални за попиване на течности като кафе, ликьори или вино, без да се разпадат.
- Форма: Дълги и с форма на пръчица, затова на английски се наричат *ladyfingers* („дамски пръчици“).



Произход

- Регион Савоя: Името „Савоярд“ идва от историческия регион Савоя (*Savoie* на френски), който обхваща части от днешна Франция, Италия и Швейцария. Смята се, че бисквитите са създадени за първи път през XV век в този регион.
- Кралска връзка: Според една история бисквитите са създадени за Дома на Савоя, където са сервирани на кралския двор. Леката им текстура ги правела подходящи за деликатния вкус на аристокрацията.

Разпространение в Европа

- Италия: Известни като *savoiard*, широко използвани в италианските десерти.
- Франция: Във френската кухня се включват в десерти като шарлоти и прочутия тирамису (макар и италиански десерт, той популяризира *savoiard* международно).
- Англия: Достигат Англия през XVII век и често се използват в трифъл десерти.



Съвременна употреба

- Тирамису: Савоярдите се потапят в кафе и се редят с маскарпоне крем в този известен италиански десерт.
- Шарлоти: Използват се за облицоване на форми, създавайки елегантни десерти.
- Закуска или чай: Днес се консумират и самостоятелно с чай или кафе.

Културна забележка

- Въпреки че са прости бисквити, Савоярдите имат благородно наследство, а деликатната им текстура и универсалност в десертите ги правят основен елемент на европейската сладкарска традиция.
- Името им отразява регионална гордост — връзка с историята, кулинарията и кралските асоциации на Савоя.

Обърнете се към технолоизите на АЛМА ЛИБРЕ

В платформата на АЛМА ЛИБРЕ ще откриете много рецепти и приложения с гъбещ пандишцен, цели рецепти за ШАРЛОТ, ТИРАМИСУ, САВУАРДИ-САНДВИЧ

