
Qual è la differenza tra calore dall'alto, calore dal basso e funzione ventilata?

Lun 06/12/2021 - 09:51

I forni dispongono di diversi programmi di cottura, ma le modalità più importanti sono il calore dall'alto, il calore dal basso e la funzione ventilata.

Il calore da sopra (riscaldamento superiore) proviene dalla resistenza posizionata nella parte alta del forno, quello da sotto (riscaldamento inferiore) dalla resistenza situata nel fondo. Nella maggior parte dei casi si utilizza la combinazione di queste due funzioni, rappresentata nei simboli da due linee parallele. Con questa modalità si può usare solo un livello del forno, idealmente quello centrale, poiché qui il cibo da cuocere è equidistante da entrambe le fonti di calore. La funzione combinata di cottura dall'alto e dal basso è particolarmente adatta per cibi che devono restare succosi, ad esempio il pan di Spagna o l'arrosto di maiale, o per preparazioni delicate come i soufflé. Generalmente si consiglia di preriscaldare il forno. Inoltre, se si utilizza solo la modalità di calore dall'alto si favorisce la formazione di una gustosa crosticina su arrostiti e sformati, mentre il calore dal basso, da solo, permette di cuocere bene la base di dolci e crostate alla frutta senza che la parte superiore diventi troppo scura.

La funzione di riscaldamento ventilato, simboleggiata dal ventilatore, distribuisce l'aria calda in modo omogeneo all'interno del forno. Il vantaggio di questa modalità è che si possono utilizzare contemporaneamente diversi livelli del forno. Il flusso d'aria calda è più forte e pertanto estrae una maggiore quantità di umidità dal cibo, che così risulta particolarmente croccante. Ciò rende questa funzione molto adatta per la preparazione di pizza, panini o biscotti. "Inoltre, con la ventilazione si può evitare di preriscaldare il forno e impostare la temperatura a circa 20°C in meno, il che permette di risparmiare corrente elettrica", spiega Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Con la modalità di riscaldamento ventilato è anche il tempo di cottura a ridursi, di un massimo di circa 15 minuti a seconda del cibo da cuocere". Alcuni forni dispongono pure di una combinazione di riscaldamento inferiore e riscaldamento ventilato: questa modalità è chiamata anche "modalità pizza", in quanto rende la base di impasti piatti, come la pizza o la focaccia, particolarmente croccante.

