tabella dei tempi e delle temperature di cottura:  
gradi minuti

Ringrazio chi con pazienza ha stillato la seguente tabella inserendo tempi e suggerimenti  
  
Pasta frolla 200 25-30  
Pasta sfogliata 200 15-25  
pan di spagna 150 21-25  
soufflès 180-200 25-30  
pasta al bianco d'uovo 180-200 15-20  
meringhe all'italiana 120-125 30-35  
bignè 200 15-20  
gallette 175 20-25  
torta margherita 180-200 40-45  
focaccia 175 40-50  
torta secca 175 65-70  
panettone casalingo 175 55-60  
biscotti con lievito 140-150 20-25  
  
- forno al calore basso: 140-150 gradi  
- forno al calore moderato: 175-190 gradi  
- forno al calore caldo : 200- 230 gradi  
- forno al calore caldissimo: 240- 275 gradi e più  
  
se poi il forno in particolare non fosse dotato di termostato, basterà appoggiare sul piano un pezzetto di carta bianca comune;  
essa diventerà dorata in:  
- mezzo minuto se il forno è caldissimo  
- un minuto se il forno è caldo  
- un minuto e mezzo se il forno è moderato  
- tre minuti se il forno è basso.  
  
é necessario ricordare che si inforna sempre in forno già caldo, affinchè il grasso contenuto nella pasta non si sciolga repentinamente, impedendole di gonfiare;  
di mettere lo stampo di forma alta nella parte bassa del forno,  
le tortiere di media altezza e le pastine o biscotti, disposti sulla lastra del forno unta, un pò più alto.  
non aprire mai il forno prima che sia trascorsa mezz'ora, per non interrompere la cottura del dolce, coprirlo con fogli d'alluminio se si deve proteggerlo dal calore che viene dall'alto e inumidire l'aria che circola nel forno ponendo in esso un recipiente contenente dell'acqua.  
  
come essere certi della cottura completa del dolce?  
infilando nel dolce uno stuzzicadenti: se uscirà pulito ed asciutto il dolce sarà senz'altro cotto.  
  
a volte comunque le torte non riescono, perchè?  
ecco una brevissima visione dei motivi principali:  
Torte senza grassi, a tipo soffice: pan di spagna, ecc...  
  
Impasto non lievitato: forno troppo caldo, insufficiente zucchero, sbattitura eccessiva.  
impasto a grana grossa: bianchi di uova non sbattuti abbastanza, insufficiente mescolatura di tutti gli ingredienti, forno troppo debole.  
strato colloso e pesante sul fondo: insufficiente sbattitura dei tuorli d'uova, insufficiente mescolatura.  
eccessiva screpolatura sulla crosta: bianchi d'uova troppo sbattuti, troppo zucchero, forno troppo caldo.  
superficie appiccicosa: troppo zucchero, cottura insufficiente.  
torta poco lievitata: bianchi d'uova sbattuti troppo o troppo poco, troppa sbattitura di tutto l'impasto, tortiera troppo larga, forno troppo caldo, torta tolta dalla tortiera troppo presto.  
  
torte con grassi: pasta frolla, torta 4/4, ciambella ecc  
  
impasto a grana grossa: troppo lievito, non abbastanza liquido, insufficiente sbattitura del grasso con lo zucchero, forno troppo debole.  
impasto asciutto: troppa farina, insufficiente grasso o zucchero, troppo lievito, bianchi d'uova troppo sbattuti, torta troppo cotta.  
crosta pesante e spessa: troppa farina, cottura troppo prolungata, forno troppo caldo, zucchero e grasso insufficienti.  
crosta superiore a bollicine o screpolata: troppa farina, forno troppo caldo.  
strisce umide nell'interno o nel fondo: scarsa battitura degli ingredienti, troppo zucchero, troppo lievito.  
abbassamento della torta: troppo lievito. troppo condimento,troppo zucchero, forno debole, insufficiente cottura, apertura del forno durante la cottura.  
torta scarsamente lievitata: tortiera troppo larga, forno troppo caldo, lievito insufficiente.  
fuoriuscita dell'impasto dalla tortiera: tortiera troppo piccola, forno troppo debole, troppo lievito.