

PARADISO

PASTICCERIA ALTRI MIX PAN DI SPAGNA

Preparato per pan di Spagna classico, che consente di ottenere prodotti finiti di elevata leggerezza e sofficità, ottimo volume e gusto eccellente. Ideale anche per realizzare Swiss Roll, torta Margherita e muffins.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070144

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparato in polvere per Pan di Spagna, Swiss Roll e Torta Margherita. PARADISO consente di ottenere dolci di elevata leggerezza e sofficità.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. L'acqua prescritta dalle ricette sotto riportate può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

PAN DI SPAGNA

PARADISO g 1.000

Uova intere g 750

Acqua g 80

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati. Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 30 minuti circa od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti.



Extraordinary
made simple.