



PAN DI SPAGNA AL CACAO (PARADISO)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA AL CACAO CON MORELLINA

PARADISO

uova - a temperatura ambiente
acqua

MORELLINA - o MORELLINA BITTER

acqua

1000g

750g

100g

250g

200g

Fondere MORELLINA o MORELLINA BITTER a temperatura moderata e miscelarla con la seconda acqua (200g).

Montare gli altri ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.

Unire delicatamente i due composti versando l'emulsione di MORELLINA a filo sulla pasta già montata.

PAN DI SPAGNA CON IRCA CAO

PARADISO

uova - a temperatura ambiente
acqua

IRCA CAO - IRCA CHOC

acqua

1000g

750g

100g

200g

200g

Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti ad esclusione di IRCA CAO o IRCA CHOC, che, previamente fusi a temperatura moderata e miscelati con la seconda acqua dovranno essere versati a filo sulla pasta già montata, per essere delicatamente incorporati.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi previamente imburrati ed infarinati.

Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.