



# PAN DI SPAGNA AL CACAO (PARADISO)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

## PAN DI SPAGNA AL CACAO CON MORELLINA

### INGREDIENTI

#### PARADISO

uova - a temperatura ambiente

acqua

MORELLINA - o MORELLINA BITTER

acqua

### PREPARAZIONE

- 1000g Fondere MORELLINA o MORELLINA BITTER a temperatura moderata e
- 750g miscelarla con la seconda acqua (200g).
- 100g Montare gli altri ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.
- 250g Unire delicatamente i due composti versando l'emulsione di MORELLINA a
- 200g filo sulla pasta già montata.

## PAN DI SPAGNA CON IRCA CAO

### INGREDIENTI

#### PARADISO

uova - a temperatura ambiente

acqua

IRCA CAO - IRCA CHOC

acqua

### PREPARAZIONE

- 1000g Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti ad
- 750g esclusione di IRCA CAO o IRCA CHOC, che, previamente fusi a temperatura
- 100g moderata e miscelati con la seconda acqua dovranno essere versati a filo
- 200g sulla pasta già montata, per essere delicatamente incorporati.
- 200g

## 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.