



PAN DI SPAGNA AL CACAO (PARADISO)

chef 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.