

# PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Livello base

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

### RICETTA PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova - a temperatura ambiente acqua

#### PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti ad

700g alta velocità.

200a AVVERTENZE:

- La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.

- L'acqua prescritta dalle ricette può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

## **Composizione finale**

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3. Cuocere in forno a 170-190°C per 25-30 minuti.

Dopo raffreddamento, smodellare i pan di spagna dagli stampi.