



# PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

chef 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.  
200g

### 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.