



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 alta velocità.

700g

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 imburattati 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.