

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Livello base

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

RICETTA PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC	1000g
uova - (a temperatura ambiente)	700g
acqua	200g

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.