

PAN DI SPAGNA (SOFTER)

Livello base

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

RICETTA PAN DI SPAGNA

SOFTER	1000g
uova - (a temperatura ambiente)	600g
acqua - (a temperatura ambiente)	200g

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.

AVVERTENZE:
- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
- 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 in ricetta 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 precedentemente ben imburrati ed infarinati.
-Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.
-Dopo raffreddamento smodellare i pan di spagna dagli stampi.