



PAN DI SPAGNA (SOFFIN)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA

SOFFIN

farina "debole"

zucchero

uova - a temperatura ambiente

acqua

600g

600g

800g

1000g

400g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C in forno statico.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.