



PAN DI SPAGNA (SOFFIN)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SOFFIN

farina "debole"

zucchero

uova - a temperatura ambiente

acqua

PREPARAZIONE

600g -Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.

600g

800g

1000g

400g

Composizione finale

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