



# PAN DI SPAGNA (SOFFIN)

chef 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.