



# PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO (SFRULLA CHOC)

chef Livello base

MASSE MONTATE

## PAN DI SPAGNA

### INGREDIENTI

#### SFRULLA CHOC

uova - a temperatura ambiente  
acqua

### PREPARAZIONE

1000g -Montare con la frusta tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.  
600g  
200g

## Composizione finale

-Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati.  
-Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.