



# PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFFIN)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

## PAN DI SPAGNA AL CACAO

### INGREDIENTI

#### SOFFIN

farina "debole"

zucchero

uova - temperatura ambiente

acqua

burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

#### CACAO IN POLVERE

### PREPARAZIONE

- |          |  |
|----------|--|
| 600g     | -Montare per 10-12 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione |
| 600g     | del cacao e burro.   |
| 1000g    | -Miscelare il cacao nel burro fuso a bassa temperatura.                      |
| 1000g    | -Aggiungere il composto di cacao e burro alla massa montata e miscelare      |
| 600g     | delicatamente.   |
| 400g     |  |
| 150-200g |  |

## Composizione finale

- Depositare la massa montata in stampi imburrati ed infarinati.
- Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti circa.