



PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFFIN)

chef 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 delicatamente.

600g

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.