



PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFFIN)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

PAN DI SPAGNA AL CACAO

SOFFIN

farina "debole"

zucchero

uova - temperatura ambiente

acqua

burro 82% m.g. - fuso a bassa

temperatura

CACAO IN POLVERE

600g

600g

1000g

1000g

600g

400g

150-200g

Montare per 10-12 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione del cacao e burro.

Miscelare il cacao nel burro fuso a bassa temperatura.

Aggiungere il composto di cacao e burro alla massa montata e miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la massa montata in stampi imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti circa.