

# PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFFIN)

### **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

600a del cacao e burro.

1000g Miscelare il cacao nel burro fuso a bassa temperatura.

1000a 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.