

PAN DI SPAGNA CON SVELTO

RICETTA PER PAN DI SPAGNA CON EMULSIONANTE

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
zucchero 4000g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti a media
uova intere 4000g	velocità.
SVELTO 260g	
acqua 600g	
ZUCCHERO INVERTITO 200g	
VIGOR BAKING 110g	
farina tipo 0 2500g	
fecola 1600g	

Composizione finale

Una volta che la massa sarà ben montata riempire le tortiere, precedentemente unte e infarinate, per 2/3. Cuocere per 25-30 minuti a 190-200°C.