



# PAN DI SPAGNA CON SVELTO

🏠 Livello base

RICETTA PER PAN DI SPAGNA CON EMULSIONANTE

## PAN DI SPAGNA

zucchero	4000g
uova intere	4000g
<u>SVELTO</u>	260g
acqua	600g
<u>ZUCCHERO INVERTITO</u>	200g
<u>VIGOR BAKING</u>	110g
farina tipo 0	2500g
fecola	1600g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti a media velocità.

## 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.