



PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFFIN)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



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

g 600
g 600
g 1000
g 1000
g 600
g 400
g 150-200

PREPARAZIONE

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.