



PAN DI SPAGNA AL CACAO (PARADISO)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CACAO CON MORELLINA

INGREDIENTI

PARADISO
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
MORELLINA - O MORELLINA BITTER
ACQUA

g 1000
g 750
g 100
g 250
g 200

PREPARAZIONE

Fondere MORELLINA o MORELLINA BITTER a temperatura moderata e miscelarla con la seconda acqua (200g).
Montare gli altri ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.
Unire delicatamente i due composti versando l'emulsione di MORELLINA a filo sulla pasta già montata.

PAN DI SPAGNA CON IRCA CAO

INGREDIENTI

PARADISO
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA
IRCA CAO - IRCA CHOC
ACQUA

g 1000
g 750
g 100
g 200
g 200

PREPARAZIONE

Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti ad esclusione di IRCA CAO o IRCA CHOC, che, previamente fusi a temperatura moderata e miscelati con la seconda acqua dovranno essere versati a filo sulla pasta già montata, per essere delicatamente incorporati.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi previamente imburati ed infarinati.

Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

