



## PAN DI SPAGNA (SOFTER)

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PAN DI SPAGNA

#### INGREDIENTI

SOFTER  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

#### PREPARAZIONE

g 1000 Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.

g 600 **AVVERTENZE:**

- g 200
- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.
  - La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.
  - L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi precedentemente ben imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento smodellare i pan di spagna dagli stampi.