



## PAN DI SPAGNA CON SVELTO

### RICETTA PER PAN DI SPAGNA CON EMULSIONANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PAN DI SPAGNA

##### INGREDIENTI

|                    |        |
|--------------------|--------|
| ZUCCHERO           | g 4000 |
| UOVA INTERE        | g 4000 |
| SVELTO             | g 260  |
| ACQUA              | g 600  |
| ZUCCHERO INVERTITO | g 200  |
| VIGOR BAKING       | g 110  |
| FARINA TIPO 0      | g 2500 |
| FECOLA             | g 1600 |

##### PREPARAZIONE

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.