



## PAN DI SPAGNA (BISCUIMIX)

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PAN DI SPAGNA

---

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600-650

#### PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10 minuti a media velocità.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 25-30 minuti oppure in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 30-35 minuti.

Dopo raffreddamento, smodellare i pan di spagna dagli stampi.