



PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO CON BISCUIMIX CHOC

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA AL CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC

g 1000

ACQUA

g 600-650

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati quindi 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.

Grease and flour the cake moulds, then cast the whipped mixture inside. Bake at 180-190°C for 25-30 minutes, or in a fan oven at 170-180°C for 30-35 minutes.