



## PAN DI SPAGNA AL CACAO SENZA GLUTINE CON IRCA CHOC

### RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE AL CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### MONTATA AL CACAO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE  
UOVA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C  
ACQUA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C  
IRCA CHOC - SCALDATO A 30°C

##### PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare in planetaria con frusta acqua, uova e IRCA GENOISE GLUTEN FREE, a bassa  
g 800 velocità per un minuto.  
g 400 Quindi montare a velocità media per 15 minuti.  
g 200 Verso fine montata aggiungere IRCA CHOC, procedere con la montata fino a completo  
assorbimento.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburriati e infarinati, riempiendoli per 2/3, quindi cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.