



## PAN DI SPAGNA AL CACAO SENZA GLUTINE CON CACAO IN POLVERE

### 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  
CACAO IN POLVERE  
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

##### PREPARAZIONE

g 1000 Miselare in planetaria con frusta acqua, uova e IRCA GENOISE GLUTEN FREE, a bassa  
g 800 velocità per un minuto.  
g 200 Quindi montare a velocità media per 15 minuti.  
g 90 A parte miselare il burro con il CACAO IN POLVERE che andranno incorporati a mano a fine  
g 200 montata.

##### 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.