



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.