

# PAN DI SPAGNA AL CACAO (PARADISO)

## MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### PAN DI SPAGNA AL CACAO CON MORELLINA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PARADISO	g 1000	Fondere MORELLINA o MORELLINA BITTER a temperatura moderata e miscelarla con la
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 750	seconda acqua (200g).
ACQUA	g 100	Montare gli altri ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.
MORELLINA - O MORELLINA BITTER	g 250	Unire delicatamente i due composti versando l'emulsione di MORELLINA a filo sulla pasta già
ACQUA	g 200	montata.

### PAN DI SPAGNA CON IRCA CAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PARADISO	g 1000	Montare per 8-10 minuti in planetaria con frusta tutti gli ingredienti ad esclusione di IRCA CAO o
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 750	IRCA CHOC, che, previamente fusi a temperatura moderata e miscelati con la seconda
ACQUA	g 100	acqua dovranno essere versati a filo sulla pasta già montata, per essere delicatamente
IRCA CAO - IRCA CHOC	g 200	incorporati.
ACQUA	g 200	

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare la pasta in stampi previamente imburrati ed infarinati.

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



