PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFFIN)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

SOFFIN	g 600
FARINA "DEBOLE"	g 600
ZUCCHERO	g 1000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1000
ACQUA	g 600
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 400
CACAO IN POLVERE	g 150-200

PREPARAZIONE

Montare per 10-12 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione del cacao e burro.

Miscelare il cacao nel burro fuso a bassa temperatura.

Aggiungere il composto di cacao e burro alla massa montata e miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la massa montata in stampi imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti circa.