PAN DI SPAGNA CON SVELTO

RICETTA PER PAN DI SPAGNA CON EMULSIONANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 4000
UOVA INTERE	g 4000
SVELTO	g 260
ACQUA	g 600
ZUCCHERO INVERTITO	g 200
VIGOR BAKING	g 110
FARINA TIPO 0	g 2500
FECOLA	g 1600

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che la massa sarà ben montata riempire le tortiere, precedentemente unte e infarinate, per 2/3.

Cuocere per 25-30 minuti a 190-200°C.