PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti ad alta velocità.

AVVERTENZE:

- La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata.
- L'acqua prescritta dalle ricette può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forno a 170-190°C per 25-30 minuti.

Dopo raffreddamento, smodellare i pan di spagna dagli stampi.