

BASE SPAGNA



Codice Prodotto: PB008

Dosaggio 33%

Confezione Sacchi da 12,5Kg

DESCRIZIONE

BASE SPAGNA è un mix concentrato per la produzione di Pan di Spagna, Rollè, Pan di Spagna al Cioccolato, Torta Paradiso, Savoiaridi e Torta Viennese.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Base Spagna	600g	<ul style="list-style-type: none">• Montare in planetaria con frusta a fili fini gli ingredienti per 7 minuti ad alta velocità.• Colare negli stampi unti e infarinati per $\frac{3}{4}$ della loro capacità.• Cuocere a 180°C per 40 minuti (30 min. con valvola chiusa e 10 min. con valvola aperta).
Farina	800g	
Zucchero	600g	
Uova	1550g	
Acqua	150g	

CONSERVAZIONE

9 mesi in luogo fresco (max 20°C)

BASE SPAGNA – RICETTE



ROLLÈ

Base Spagna	600g	<ul style="list-style-type: none"> • Montare in planetaria con frusta a fili fini gli ingredienti per 7 minuti ad alta velocità; • Colare con sacchetto con beccuccio piatto e largo o stendere con spatola su teglie rivestite con carta da forno; • Cuocere a 240°C per 7 minuti con valvola semiaperta; • Far raffreddare e togliere la carta; • Stendere a scelta uno strato di cioccolato, crema o marmellata. • Arrotolare e guarnire a piacimento.
Farina	800g	
Zucchero	800g	
Uova	2400g	
Acqua	150g	

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Base Spagna	700g	<ul style="list-style-type: none"> • Montare in planetaria con frusta a fili fini gli ingredienti per 7 minuti ad alta velocità; • Colare negli stampi per $\frac{3}{4}$. • Cuocere il tutto a 180°C per 30 minuti con valvola chiusa e 10 minuti con valvola aperta.
Farina	600g	
Zucchero	600g	
Uova	1550g	
Acqua	200g	
Cacao	200g	

TORTA VIENNESE

Base Spagna	700g	<ul style="list-style-type: none"> • Montare in planetaria con frusta a fili fini i primi 4 ingredienti per 7 minuti ad alta velocità; • Miscelare per pochi secondi a bassa velocità aggiungendo il burro che deve essere morbido, ma non fuso; • Colare negli stampi per $\frac{3}{4}$; • Cuocere a 180° per 30 minuti con valvola chiusa e 10 minuti con valvola aperta.
Farina	600g	
Zucchero	600g	
Uova	1600g	
Burro o margarina	400g	

TORTA PARADISO

Base Spagna	600g	<ul style="list-style-type: none"> • Montare in planetaria con frusta a fili fini i primi quattro ingredienti per 7 minuti ad alta velocità; • Passare a bassa velocità e aggiungere il burro che deve essere morbido, ma non fuso; • Miscelare per pochi secondi; • Colare negli stampi per $\frac{3}{4}$; • Cuocere a 180°C per 40 minuti (30 min. con valvola chiusa e 10 min. con valvola aperta); • Farcire a piacere e spolverare con zucchero a velo.
Farina	850g	
Zucchero	600g	
Uova	2600g	
Burro o margarina	200g	