

NUCLEO SPAGNA H20



Dosaggio	25%
Confezione	Sacchi da 10Kg
Conservazione	12 mesi (20°C max)

DESCRIZIONE

NUCLEO SPAGNA H20 è un mix concentrato per la produzione di Pan di Spagna, Rollè, Pan di Spagna al cioccolato, Torta Paradiso, Savoiardi e Viennese. Molto apprezzato in termini di sviluppo e morbidezza.

MODALITÀ DI IMPIEGO

NUCLEO SPAGNA H20	600g	<ul style="list-style-type: none">• Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a fili fini per 5 / 7 minuti ad alta velocità.• Colare negli stampi fino a $\frac{3}{4}$ della capienza.• Cuocere a 180°C per circa 30 minuti con valvola semiaperta.
Farina debole	600g	
Zucchero	800g	
Uova	1000g	
Acqua	400g	

NUCLEO SPAGNA H2O



PAN DI SPAGNA AL CACAO

NUCLEO SPAGNA H2O	600g
Farina debole	600g
Zucchero	800g
Uova	1100g
Acqua	400g
Cacao	100g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a fili fini per 5 / 7 minuti ad alta velocità.
- Colare negli stampi fino a $\frac{3}{4}$ della capienza.
- Cuocere a 180°C per circa 30 minuti con valvola semiaperta.

ROLLÉ

NUCLEO SPAGNA H2O	300g
Farina debole	300g
Zucchero	500g
Uova	600g
Acqua	200g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a fili fini per 5 / 7 minuti ad alta velocità.
- Colare con sacchetto a bocca larga (o stendere con la spatola) su teglie foderate con carta da forno.
- Cuocere a 240°C per 4 minuti con valvola semiaperta.

ROLLÉ CON CACAO

NUCLEO SPAGNA H2O	300g
Farina debole	300g
Zucchero	500g
Uova	700g
Acqua	200g
Cacao	100g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a fili fini per 5 / 7 minuti ad alta velocità.
- Colare con sacchetto a bocca larga (o stendere con la spatola) su teglie foderate con carta da forno.
- Cuocere a 240°C per 4 minuti con valvola semiaperta.