

PAN DI SPAGNA BR

**Codice Prodotto: PB067****Dosaggio** 100%**Confezione** Sacchi da 15Kg

DESCRIZIONE

PAN DI SPAGNA BR è un mix completo per la produzione di Pan di Spagna, Rollè, Torta Sacher, Torta Margherita e Savoardi.

MODALITÀ DI IMPIEGO

PAN DI SPAGNA BR	1000 g	• Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5/7 minuti ad alta velocità.
Uova intere	6000 g	• Colare negli stampi per $\frac{3}{4}$ della loro capienza
Acqua	200 g	• Cuocere: - In stampi a 180/190°C per 25 - 30 minuti. - In teglie a 180/190° C per 35 - 40 minuti.

CONSERVAZIONE

12 mesi in luogo fresco (max 20°C)

PAN DI SPAGNA BR – RICETTE



ROLLÈ

**PAN DI SPAGNA
BR**

1000 g

Uova intere

1200 g

Acqua

100 g

Zucchero

100 g

- Montare tutti gli ingredienti per 5/7 minuti ad alta velocità.
- Colare con sacchetto a bocca liscia e larga su teglie foderate con carta da forno.
- Cuocere a 230/240°C per 7 minuti.