

**Codice Prodotto: PR004****Dosaggio** 100%**Confezione** Sacchi da 15 Kg**DESCRIZIONE**

RESPAGNA è un mix completo in polvere per la produzione di Pan di Spagna (aromi e coloranti naturali). Vengono racchiuse in un unico prodotto tutte le qualità che dovrebbe avere un Pan di Spagna da Re: impatto visivo, morbido nel tempo, Ottima conservazione, leggerezza, ottimo volume.

MODALITÀ DI IMPIEGO

| | |
|-----------------|----------|
| RESPAGNA | 1,000 Kg |
| Uova intere | 0,600 Kg |
| Acqua | 0,200 Kg |

- In planetaria montare gli ingredienti con frusta a fili fini ad alta velocità per 5/7 minuti;
- Colare in teglie 40x60 (foderate con carta da forno) Kg 2,5 di impasto;
- Cuocere 50 minuti a 185°C (40 minuti + 10 minuti con valvola aperta);
- Estrarre i pan di spagna dalle teglie e far raffreddare;

- Se i teglioni vengono lavorati entro 3 giorni tenere a temperatura ambiente; per conservazioni fino al 6°giorno, tenere in frigo avvolti in cellophane.
- Lavorazioni successive: tagliare i teglioni in 3 strati dello stesso spessore;
- Procedere alla bagnatura e alla farcitura, a piacere.

CONSERVAZIONE

12 mesi in luogo fresco (max 20°C)



ROLLÉ

RESPAGNA 1,000 Kg

Uova
intere 1,000 Kg

Albume 0,200 Kg

Zucchero 0,100 Kg

Burro 0,100 kg

- Montare tutti gli ingredienti, tranne il burro, in planetaria con frusta a fili fini ad alta velocità, per 5/7 minuti;
- Aggiungere a filo il burro fuso amalgamando dolcemente il tutto;
- Colare con sacchetto a bocca larga (o stendere con una spatola) su teglie foderate con carta da forno;
- Infornare a 230/240°C per circa 6/7 minuti con valvola chiusa;
- Far freddare;
- Stendere uno strato di cioccolata o crema sulla superficie;
- Arrotolare e personalizzare il tutto.