



PARADISO 10

Preparato per pan di Spagna classico, che consente di ottenere prodotti finiti di elevata leggerezza e sofficità, ottimo volume e gusto eccellente. Ideale anche per realizzare Swiss Roll, torta Margherita e muffins.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070144

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. L'acqua prescritta dalle ricette sotto riportate può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

PAN DI SPAGNA

PARADISO g 1.000

Uova intere g 750

Acqua g 80

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati. Cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 30 minuti circa od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti da forno fini.