



SFRULLA CHOC 10

Preparato per la realizzazione di ottimi e gustosi pan di Spagna al cioccolato. Assicura volume elevato e ottima tenuta alle bagne. Scopri anche la variante classica.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070420

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC _____ 1000 g
uova intere _____ 600 g
acqua _____ 200 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 6-8 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti.

AVVERTENZE

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata.

L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.