

PAN DI SPAGNA AL CACAO (SOFTER)

MASSE MONTATE - BASE DI PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

SOFTER	g 1000
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 80-100
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 200

PREPARAZIONE

Montare per 10-12 minuti in planetaria tutti gli ingredienti, ad esclusione di cacao e burro.

Nel frattempo fondere il burro a temperatura moderata ed unirlo al cacao aiutandosi con una frusta, cosi da formare un composto omogeneo.

Unire in planetaria il composto di burro e cacao alla massa montata, mescolando a bassa velocità per pochi secondi.

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, quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la massa montata in stampi imburrati e infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti od in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Una volta raffreddati sformare i pan di spagna dagli stampi.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.