PAN DI SPAGNA AL CACAO SENZA GLUTINE CON CACAO IN POLVERE

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE AL CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MONTATA AL CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1000
UOVA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C	g 800
ACQUA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C	g 200
CACAO IN POLVERE	g 90
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta acqua, uova e IRCA GENOISE GLUTEN FREE, a bassa velocità per un minuto.

Quindi montare a velocità media per 15 minuti.

A parte miscelare il burro con il CACAO IN POLVERE che andranno incorporati a mano a fine montata.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati e infarinati, riempiendoli per 2/3, quindi cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.