PAN DI SPAGNA

Testato sul modello:
CDT-107E

Peso entrata:
3.400 g
Peso uscita:
3.100 g

Porzioni:

Teglia consigliata:
2 t. antiaderenti GN 1/1
40 mm

Tempo totale:
25'

FASE		%				ΔT			
1		0%	170°	20'	---	---	B	SI	C
2		0%	170°	5'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Uova intere: 1.450 g
Zucchero semolato:780 g
Farina 00: 1.120 g

PROCEDIMENTO

Mettere nella planetaria le uova con lo zucchero e far montare finche non si ottiene una spuma consistente e di colore chiaro. Setacciare la farina.

Preriscaldare il forno.

Con movimenti rotatori dal basso verso l'alto della mano incorporare la farina al composto di uova facendo attenzione a non far smontare.
Dividere il composto in parti uguali nelle 2 teglie, caricare in forno e cuocere secondo parametri.

A cottura ultimata far raffreddare il Pan di Spagna su delle griglie.