



PAN DI SPAGNA AL CACAO SENZA GLUTINE CON IRCA CHOC

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE AL CACAO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MONTATA AL CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE
UOVA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C
ACQUA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C
IRCA CHOC - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare in planetaria con frusta acqua, uova e IRCA GENOISE GLUTEN FREE, a bassa
g 800 velocità per un minuto.
g 400 Quindi montare a velocità media per 15 minuti.
g 200 Verso fine montata aggiungere IRCA CHOC, procedere con la montata fino a completo
assorbimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburriati 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.