

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

## Pan di Spagna Integrale

Presentiamo una originale e interessante novità, difficilmente riscontrabile in commercio, ideale per preparare facilmente un pan di spagna integrale, con un buon apporto di fibre e dal sapore e profumo piacevoli, assicurando nello stesso tempo una costanza ottimale del risultato finale caratterizzata da una particolare rusticità e da un apprezzabile sviluppo.

Come nella ricetta classica la sua lavorazione rispetta i canoni di un ottimo pan di spagna: una buona massa montata, una alveolatura regolare ed una elevata capacità di assorbimento dei liquidi

**INGREDIENTI:** Zucchero, farina di **frumento** integrale, amido di **frumento**, semola di **soia**, amido di mais, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri poligliceridi degli acidi grassi), polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi, colorante (beta carotene).

**CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Il prodotto può contenere tracce di **uova**, **latte**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	150	300	600
Acqua	50	100	200

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**Preparazione:** Montare tutti gli ingredienti insieme con la frusta in planetaria a forte velocità per circa 8-10 minuti fino ad ottenere una massa ben montata (per una massa più vellutata si consiglia di aggiungere l'acqua alla fine della montata).

Agitare la massa a bassa velocità per un altro minuto. Versare la massa così ottenuta nelle forme un po' oltre metà altezza. Cuocere in forno ad una temperatura di circa 170-180° C per 40-50 minuti.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1565 kJ (373 kCal)
GRASSI	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	2,8 g
CARBOIDRATI	77,4 g
di cui zuccheri	39,9 g
FIBRE	2,6 g
PROTEINE	5,8 g
SALE	0,22 g

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060