

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pan di Spagna al Cacao

Questo preparato per Pan di Spagna al Cacao consente di preparare in poco tempo e facilmente un pan di spagna al cacao dal gusto e dal colore intenso di cacao.

Il pan di spagna ottenuto non smonta, ha una alveolatura regolare e ben sviluppata e rimane morbido a lungo.

Ingredienti: Zucchero, farina di **grano** tenero tipo "0", amido di **frumento**, emulsionanti (esteri poliglicerici e mono- e digliceridi degli acidi grassi), cacao in polvere al 22/24% di burro di cacao (7,5%), polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sorbitolo, sale, colorante (E155). **Allergeni:** glutine.

Il prodotto potrebbe contenere tracce di **latte, uova, frutta a guscio, soia, sesamo** e **solfiti** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	150	300	600
Latte o 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 (si consiglia l'uso di un frustino elettrico) agitando bene fino ad ottenere una massa ben montata (il colore della massa cambierà fino a diventare beige).

Versare la massa così ottenuta nelle forme fino a metà altezza (le forme devono essere precedentemente imburrate o spruzzate con lo staccante spray).

Cuocere in forno ad una temperatura di circa 170-180° C.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1581 Kj 374 Kcal
Grassi	3,7 g
- di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	80,5 g
- di cui zuccheri	44,5 g
Fibre	1,9 g
Proteine	4,0 g
Sale	0,27 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