

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

## Pan di Spagna e Rollini

È una miscela per preparare facilmente pan di spagna e rollini con una ottima resa, un sapore gradevole, un piacevole profumo ed un'elevata capacità di assorbimento di bagna o sciroppo.

**INGREDIENTI:** Zucchero, **farina di grano tenero** tipo "0", amido di **frumento**, emulsionanti (esteri poligliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi), sciroppo di glucosio, polveri lievitanti (bicarbonato di sodio, pirofosfato acido di sodio), farina di **soia**, sale, amido di riso.

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

<b>Ricetta per Pan di Spagna:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	187,5	375	750
Acqua	20	40	80

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

Le quantità sono espressi in grammi

**PREPARAZIONE:** montare energicamente 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 quasi bianca).

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.

<b>Ricetta per Rollimi:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	250	500	1000
Acqua	25	50	100
Olio di Semi	12,5	25	50

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

Le quantità sono espressi in grammi

**PREPARAZIONE:** Montare nello stesso modo indicato per il Pan di Spagna. A montata ultimata incorporare lentamente l'acqua. Alla fine aggiungere a filo l'olio. Versare sulle teglie ricoperte con carta da forno e spalmare uniformemente allo spessore desiderato.

Cuocere ad una temperatura di circa 200-220° C per il tempo strettamente necessario.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1.592 kJ (379 kCal)
GRASSI	2,8 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
CARBOIDRATI	85,0 g
di cui zuccheri	41,2 g
FIBRE	0,7 g
PROTEINE	2,9 g
SALE	0,21 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