

DELISPAGNA

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEP040020010

Una sapiente bilanciatura di ingredienti per ottenere morbidi pan di spagna e soffici prodotti da forno. Garantisce un'ottima tenuta al taglio e alle bagne con una buona conservabilità. Pratico, economico e versatile grazie alle sue molteplici applicazioni.



→ PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI



DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	600 GR
ACQUA	200 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.

➔ PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI



DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	600 GR
ACQUA	200 GR
CACAO IN POVERE	80 GR

Stemperare il cacao in polvere con l'acqua tiepida, montare poi tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.

➔ PAN DI SPAGNA ROLLÈ



INGREDIENTI



DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	1000 GR
ZUCCHERO DI CANNA	200 GR
MIELE	50 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8/10 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente su carta da forno con uno spessore di 0.5 centimetri ed infornate a 220°C con valvola chiusa per 5/8 minuti circa.

➔ PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO



INGREDIENTI



DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	600 GR
ACQUA	200 GR
PASTA PISTACCHIO DELIZIA	100 GR
GRANELLA DI PISTACCHI	150 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.

Seguire le stesse dosi per pan di spagna alla mandorla o nocciola.



→ TORTA MAGHERITA



RICETTA



DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	750 GR
BURRO	250 GR
ACQUA	50 GR

Montare delispagna uova ed acqua ad alta velocità per 8/10 minuti, incorporare il burro a pomata delicatamente, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°C per 30/35 minuti circa.