



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

| PAN DI SPAGNA LEO '10             | q.tà          | %          | peso           | <b>procedimento:</b><br>scaldare le uova con gli zuccheri e gli aromi, incorporare lentamente i tuorli e continuare a montare, infine aggiungere la farina setacciata assieme alla fecola mescolando a mano lentamente. Mettere in stampi imburrati e infarinati e cuocere a 180/190°C per 22 minuti circa. |
|-----------------------------------|---------------|------------|----------------|---|
| uova intere                       | 1000 g        | 34,45      | 4134 g         |   |
| zucchero semolato                 | 540 g         | 18,6       | 2232 g         |   |
| zucchero invertito                | 85 g          | 2,93       | 351 g          |   |
| sale fino                         | 3 g           | 0,1        | 12 g           |   |
| buccia di limone grattugiata fine | 10 g          | 0,34       | 41 g           |   |
| tuorli                            | 415 g         | 14,3       | 1715 g         |   |
| farina 00                         | 750 g         | 25,84      | 3100 g         |   |
| fecola di patate                  | 100 g         | 3,44       | 413 g          |   |
| <b>totale</b>                     | <b>2903 g</b> | <b>100</b> | <b>12000 g</b> |   |