



**LEONARDO DI CARLO**  
Consulente di Pasticceria

<b>PAN DI SPAGNA CACAO '09</b>	<b>q.tà</b>	<b>%</b>	<b>peso</b>	
				Procedimento: unire i primi 4 ingredienti, quindi riscaldare il composto a 40-45°C, mettere in planetaria e montare, unire a filo i tuorli Montare fino a ottenere un composto spumoso. Unire poco per volta la farina setacciata con il cacao e la fecola di patate.  Cottura: 180-200°C per 25 minuti ca. con valvola chiusa per i primi 15 min.  Stoccaggio: +4°C 7 giorni -18°C 90 giorni
uova intere	450 g	35,16	4219 g	
zucchero semolato	300 g	23,44	2813 g	
buccia d'arancia	5 g	0,39	47 g	
zucchero invertito	65 g	5,08	609 g	
tuorli	200 g	15,63	1875 g	
farina 00 w 150-160	150 g	11,72	1406 g	
fecola di patate	30 g	2,34	281 g	
cacao	80 g	6,25	750 g	
<b>totale</b>	<b>1280 g</b>	<b>100</b>	<b>12000 g</b>	