



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

PAN DI SPAGNA CLASSICO

Procedimento: unire i primi 6 ingredienti, quindi riscaldare il composto a 40-45°C, mettere in planetaria e montare fino a ottenere un composto spumoso. Unire a mano poco per volta la fecola setacciata. 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

Con fecola di patate

	q.tà	%	peso
<i>uova intere</i>	750 g	36,43	364
<i>tuorli</i>	300 g	14,57	146
<i>zucchero semolato</i>	450 g	21,86	219
<i>buccia di limone</i>	5 g	0,24	2
<i>bacca di vaniglia</i>	2 g	0,1	1
<i>sale fino</i>	2 g	0,1	1
<i>fecola di patate</i>	550 g	26,71	267
<i>totale</i>	2059 g	100	1000