

PAN DI SPAGNA

Preparato per Pan di Spagna e Rollé



APPLICAZIONI

Pan di spagna, rollé. Ideale per una preparazione professionale, semplice e sicura.

CARATTERISTICHE

Metodo all-in. Ottimo volume. Elevata tenuta di bagna: 1:1. Razionale, versatile e veloce.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO



365

RICETTA / DOSAGGIO

1000 g PAN DI SPAGNA
750 g Uova intere
150 g Acqua

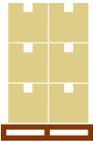
Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a forte velocità.

Riempire gli stampi o le teglie per 3/4 della loro capienza.
Cuocere a 180°C per 25 min. + 5 min. a valvola aperta.

PAN DI SPAGNA

Preparato per Pan di Spagna e Rollé

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 5545 EAN13 8004172055457 PAN DI SPAGNA 4X1 Min.100Kg	Peso kg 1,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 4 Peso kg 4,00 LxPxH cm	Nr. Colli Peso kg	Nr.Colli/Strati Peso kg 360,00 LxPxH cm	
	Cod Art 12046 EAN13 8004172020462 SPONGEMIX PAN DI SPAGNA 1X10	Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	Nr.Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	