



# PAN DI SPAGNA AL CACAO SENZA GLUTINE CON IRCA CHOC

RICETTA BASE PER PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE AL CACAO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



## MONTATA AL CACAO

### INGREDIENTI

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| IRCA GENOISE GLUTEN FREE         | g 1000 |
| UOVA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C  | g 800  |
| ACQUA - ALLA TEMPERATURA DI 22°C | g 400  |
| IRCA CHOC - SCALDATO A 30°C      | g 200  |

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta acqua, uova e IRCA GENOISE GLUTEN FREE, a bassa velocità per un minuto.

Quindi montare a velocità media per 15 minuti.

Verso fine montata aggiungere IRCA CHOC, procedere con la montata fino a completo assorbimento.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati e infarinati, riempiendoli per 2/3, quindi cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.