

GLUTEN FREE CAKE - Pan di Spagna al cacao

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Uova	800 g
Acqua	150 g
Zucchero	150 g
Totale	2.100 g

Pasta cacao

Acqua	100 g
Cacao	50 g
Zucchero	50 g
Totale Pasta cacao	200 g

Lavorazione:

Montare la miscela con uova, acqua e zucchero in planetaria con frusta a forte velocità per 5 min. ca.

A parte, mescolare gli ingredienti della pasta cacao sino ad ottenere un composto omogeneo.

Incorporare quindi la pasta cacao ottenuta all'impasto, mescolando lentamente.

Colare in stampo unto.

Cottura: Forno statico 190°C per 25 minuti circa – Rotor 165°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com