

B + S - Pan di spagna

KOMPLET B + S

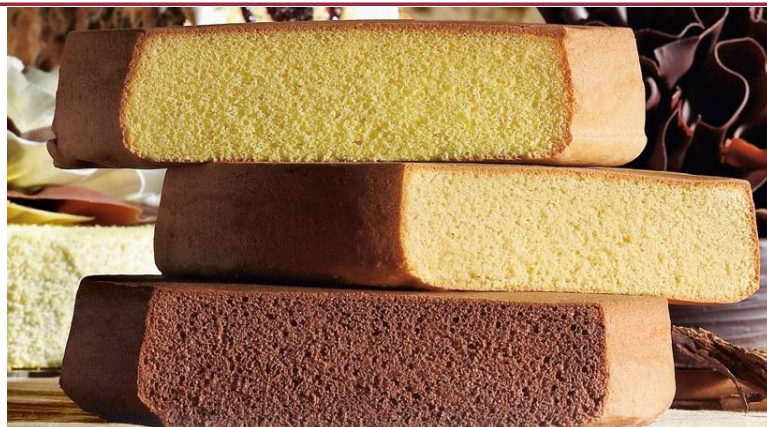
B + S	600 g
Farina debole	600 g
Uova	1.000 g
Zucchero	800 g
Acqua	400 g
Totale	3.400 g

Lavorazione:

montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. circa. Colare in stampi unti.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti circa con valvola semiaperta. Rotor 160°C

Per variante al cacao: aggiungere 100 g di uova e 100 g di cacao alla ricetta base



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com