

B + S - Pan di Spagna con nocciole o mandorle

B + S	900 g
Farina debole	600 g
Zucchero	900 g
Uova	1.050 g
Acqua	600 g
Cacao	10 g
Nocciole tostate	800 g
Totale	4.860 g

Lavorazione:

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

COTTURA:

180°C per 25-35 minuti circa con valvola semiaperta.
Rotor 160°.

Variante con mandorle: sostituire le nocciole con le mandorle



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com