

SCOPRI
LA RICETTA



Caratteristiche:

- Mantenimento della freschezza e morbidezza nel tempo dopo la cottura.
- Facile da arrotolare.
- Piacevole gusto di cacao.
- Confezione: sacco da 10 kg.

KOMPLET Choquit

Miscela completa al cacao per la produzione di Pan di Spagna ed ottimi arrotolati.

Ricetta Pan di Spagna al cacao

	Base 1	Base 2
KOMPLET Choquit	1.000 g	1.000 g
Uova	600 g	500 g
Acqua	200 g	250 g

Ricetta arrotolato al cacao

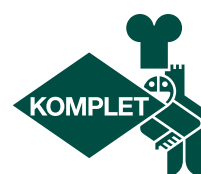
	Base 1	Base 2
KOMPLET Choquit	1.000 g	1.000 g
Uova	800 g	650 g
Acqua	200 g	250 g

Modalità: Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Colare in stampo unto se Pan di Spagna, per arrotolati stendere su carta da forno.

Cottura: Pan di Spagna: forno statico 180°C per 25-30 min. Forno Rotor 160°C.
Arrotolato: forno statico 240°C per 4 min. con valvola chiusa. Forno Rotor 220°C.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!