



# PAN DI SPAGNA

|                        | Versione base 1 | Versione base 2 | Versione cacao |
|------------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| <b>KOMPLET Biskuit</b> | 1.000 g         | 1.000 g         | 1.000 g        |
| Uova                   | 600 g           | 500 g           | 800 g          |
| Acqua                  | 200 g           | 200 g           | 100 g          |
| Cacao                  | -               | -               | 100 g          |

## Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Per le varianti al cacao, addizionarlo a fine montata mescolando lentamente.

Colare in stampi unti.

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



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!