

PAN DI SPAGNA AL CACAO

Il classico pan di spagna al cacao



Ingredienti per circa 320 gr:

1 montata:

50 gr di tuorli
50 gr di zucchero semolato

2 montata:

65 gr di albume
12 gr di zucchero semolato
25 gr di burro fuso
5 gr di cacao amaro in polvere
12 gr di fecola di patate
15 gr di farina 00 debole
1 gr di sale

Strumenti:

Ciotoline varie
Cucchiari vari
Setaccio
Planetaria con gancio a foglia/frullino elettrico
Pellicola alimentare
Leccapentole/marisa
Spray staccante o burro e farina
Tortiera in alluminio

Metodo di cottura:

Forno ventilato 160°C
Forno statico a 170 C°

Tempo Totale:

Creazione: 15 minuti circa
Cottura: 10/15 minuti circa

Livello: 1

Procedimento:

Iniziate setacciando la fecola, il cacao e la farina.

Nella ciotola della planetaria (Oppure in una ciotola e con il frullino elettrico) create la prima montata: inserite l'albume e fate schiumare, per poi aggiungere i 12 gr di zucchero semolato. Montate bene e preparatevi per la seconda montata.

Create la seconda montata: inserite il tuorlo e i 50 gr. di zucchero in planetaria e montate bene. Unite ora i vari composti procedendo ad inserire l'albume nel tuorlo e successivamente le polveri, mescolando sempre dal basso verso l'alto e cercando di non far smontare il prodotto.

Infine, sciogliete il burro e inseritevi all'interno 1/8 - 1/10 del composto montato. Mescolate bene e versate nel resto del composto montato cercando di evitare la formazione di grumi, evitando inoltre di smontare il tutto.

Versate nella teglia e cuocete subito.



Conservazione:

Congelamento: Sì - Oltre un mese

Frigorifero: No - Meglio evitare

Temperatura ambiente: Sì - 1 giorno