



MARTIN BRAUN GRUPPE

## *Pan di Spagna*



### **PAN DI SPAGNA (5 stampi da Ø 26 cm)**

700 g zucchero  
50 g **SUPER JILK**  
250 g acqua  
900 g uova  
600 g farina  
300 g amido  
20 g **LEVIBOND**  
10 g **AROMA LIMONE**  
10 g **AROMA VANIGLIA**

Montare tutti gli ingredienti assieme per 2-3 minuti a forte velocità. Disporre l'impasto negli stampi e infornare a 200°C per 20-25 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato.

**Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.**

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia  
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it  
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.