



MARTIN BRAUN GRUPPE

Pan di Spagna di cacao



PAN DI SPAGNA (5 stampi da Ø 26 cm)

700 g zucchero

80 g **JILK**

250 g acqua

800 g uova

600 g farina

150 g amido

20 g **LEVIBOND**

100 g cacao

5 g **AROMA RHUM**

5 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 Faustina, 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.