

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA GENOISE**

pan di spagna (irca genoise)

IRCA GENOISE	g 1.000
Uova intere	g 700
Acqua	g 100

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità, depositare la pasta montata negli stampi precedentemente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata. Quindi se si utilizzano uova intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C è importante aumentare il tempo della montata. L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.