

15-09-17

LA PENISOLA
DEL GUSTO

Online

<http://www.lapenisoladelgusto.it/2017/09/pan-di-spagna-classico-alto-e-soffice.html>

PAN DI SPAGNA CLASSICO ALTO E SOFFICE

LA PENISOLA
DEL GUSTO

RICETTE CON FOTO PASSO A PASSO

HOME

RICETTE A-Z

INGREDIENTI

TUTTE LE RICETTE

PIC-NIC FOOD

DOLCI

SALATI

SPECIALI

PAN DI SPAGNA CLASSICO ALTO E SOFFICE

15 settembre 2017 by Lucia Sarti — [Leave a Comment](#)



Prendete uno stampo a cerniera da 20 cm, imburrratelo bene ed infarinatelo in tutta la superficie, versate il composto, livellate con una spatola e cuocete in forno caldo a 180°C per 45 minuti circa, controllate la cottura dopo questo tempo e non prima. Se usate stampi più piccoli o più grossi i tempi di cottura possono variare, vi consiglio di controllare se è cotto al tatto, la superficie deve essere al tatto come una spugna quando è pronto.

Il lievito Pan di Spagna Vanigliato Decorì è il prodotto ideale quando si parla di basi per torte. Rispetto a prodotti simili della stessa categoria, è un prodotto innovativo, pensato per garantire agli impasti una lievitazione superiore e creare pan di spagna alti fino a 8 cm, perfetti per doppie farciture.

Grazie alla sua composizione, il Pan di Spagna Vanigliato esalta il colore dell'impasto e ne definisce al meglio il sapore con note aromatiche speziate.

Arricchito con l'aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar, questo lievito possiede anche sentori di curcuma e zafferano. Tra gli ingredienti, il cremore tartaro, il lievito estratto da uve, che rende il prodotto particolarmente adatto a chi segue un regime alimentare vegetariano o vegano e anche a soggetti sensibili al glutine o ai lieviti.

Una bustina da 18g è la dose ideale per 500g di farina o per 700/800g totali di impasto (compreso di tutti gli altri ingredienti). Il Pan di Spagna Vanigliato Decorì permette inoltre una lievitazione istantanea diretta in forno, sia in quello tradizionale preriscaldato che in quello a microonde. Il prodotto è perfetto anche per la lievitazione di torte margherite, di muffin, di ciambelloni e di plum-cake: i risultati saranno sempre dolci alti, soffici, morbidi e dall'aroma inconfondibile.