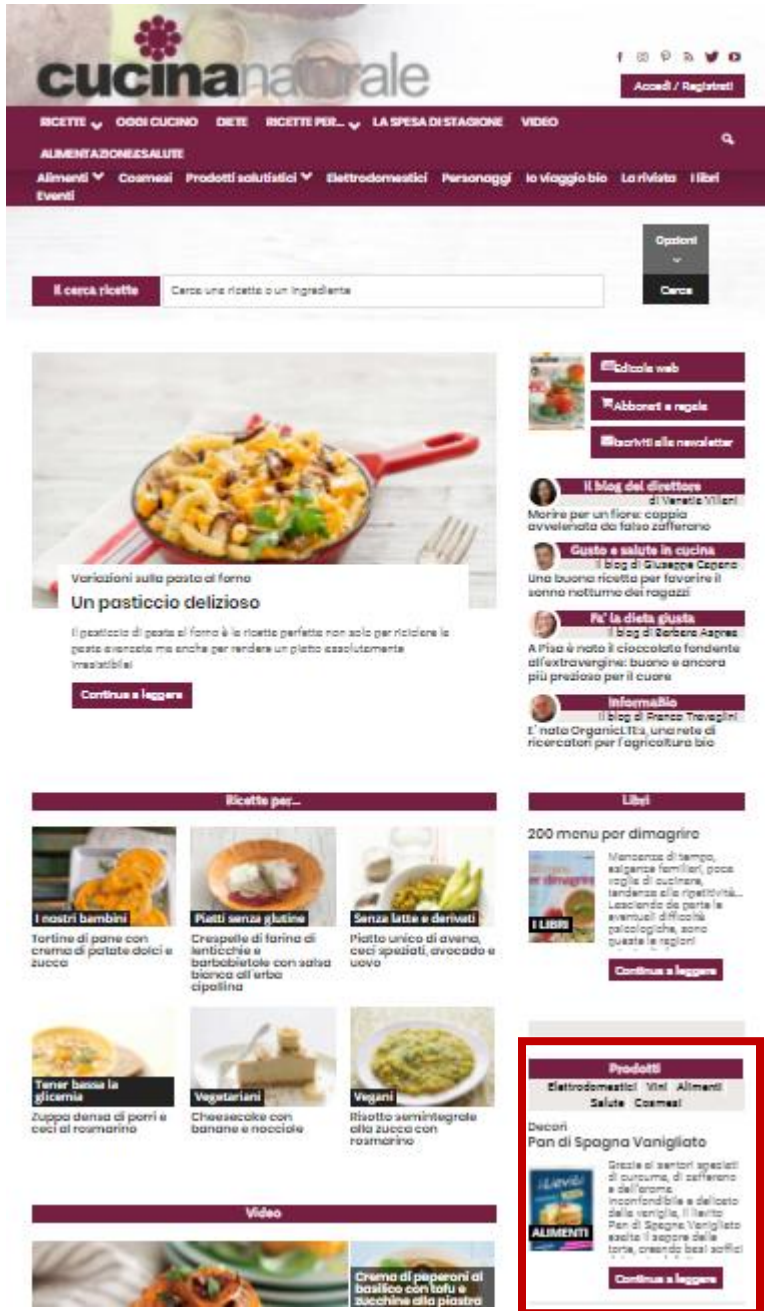


<https://www.cucina-naturale.it/pan-spagna-vanigliato/>

### Decorì Pan di Spagna Vanigliato



The screenshot shows the website interface with a search bar at the top. The main content area features a large image of a pan de muerto (Decorì Pan di Spagna) and a text block with the title "Un pasticcio delizioso". Below this, there are several categorized recipe cards under the heading "Ricette per...".

**Decorì Pan di Spagna Vanigliato**  
 Decora il tuo pan di Spagna con spezie di autunno, di caffè e vaniglia e dall'aroma inconfondibile e delicato della vaniglia, il nostro Pan di Spagna Vanigliato esalta il sapore delle torte, creando bei soffici.

**Ricette per...**

- I nostri bambini**: Tortine di pane con crema di patate dolci e zucca
- Piatti senza glutine**: Crespelle di farina di lenticchie e barbabietole con salsa bianca all'erba cipollina
- Senza latte e derivati**: Piatto unico di avena, ceci speziati, avocado e uovo
- Tenero come la salsiccia**: Zuppa densa di porri e ceci al rosmarino
- Vegetariani**: Cheese cake con banane e nocciole
- Vegani**: Risotto semintegrale alla zucca con rosmarino

**Video**

- Crema di peperoni di basilico con tofu e zucchine alla piastra

**Prodotti**

- Elettrodomestici Vini Alimenti Salute Cosmesi
- Decorì**
- Pan di Spagna Vanigliato**

Decorì

## Pan di Spagna Vanigliato

Sabina Tavolieri 20 settembre 2017



5.0 (1)

Vote

Grazie ai sentori speziati di curcuma, di zafferano e dell'aroma inconfondibile e delicato della vaniglia, il lievito Pan di Spagna Vanigliato esalta il sapore delle torte, creando basi soffici dal gusto definito e armonioso.

Unico nel suo genere, 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 lievito rivoluzionario e innovativo, pensato per garantire agli impasti una lievitazione superiore e creare pan di spagna alti fino a 8 cm, perfetti per doppie farciture.

Grazie ai sentori speziati di curcuma, di zafferano e dell'aroma inconfondibile e delicato della vaniglia, il lievito Pan di Spagna Vanigliato esalta il sapore delle torte, creando basi soffici dal gusto definito e armonioso. Unico nel suo genere, 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 lievito rivoluzionario e 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 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 regala 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 18 g è la dose ideale per 500 g di farina o per 700/800 g 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 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.