

Pan di Spagna Vanigliato

Sabina Tavolieri 20 settembre 2017



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