

# Pan di Spagna

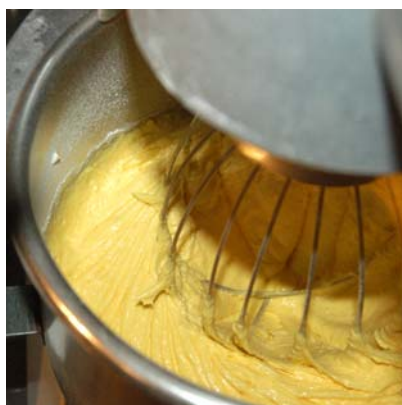
# Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

## Pan di Spagna

del Maestro Pier Paolo Magni

*“Ovoneve nella preparazione del Pan di Spagna lo rende morbido ed elastico, trattiene bene la inzuppatura e le farciture semidense, inoltre al taglio non si frantuma e rimane regolare”.*



**Miscelare Ovoneve e zucchero con cura, idratare, aggiungere i tuorli e montare.**



**Setacciare unitamente la farina e la fecola, e incorporare delicatamente.**

## Ingredienti

**32 g Ovoneve**  
**420 g zucchero**  
**320 g acqua**  
**450 g tuorli**  
**400 g farina**  
**60 g fecola**



**Porzionare negli stampi unti.**



**Cuocere a 220° per 25 minuti a valvola aperta.**

