### PAN DI SPAGNA



### **INGREDIENTI**

# HI-GF SPONGE CAKE900 gAcqua180 gUova intere720 g

### **PREPARAZIONE**

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 6 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Dopo aver unto e infarinato uno stampo di diametro 22 cm, versarvi 350 g di impasto, così da riempirlo fino a ¾ (si consiglia di foderare il fondo dello stampo con carta). In alternativa, è possibile utilizzare uno stampo di altre dimensioni, riempiendolo comunque fino a ¾.

### **COTTURA**

Forno statico: cuocere a 180°C per 30 minuti. Forno ventilato: cuocere a 160°C per 25 minuti.

## **ROLLÈ**



### **INGREDIENTI**

# HI-GF SPONGE CAKE700 gGlucosio200 gUova intere900 g

### **PREPARAZIONE**

In planetaria con frusta montare tutti gli ingredienti alla massima velocità per 8 minuti, avendo cura di inserire prima i liquidi e poi le polveri.

Versare 600 g di impasto in una teglia con carta da forno di dimensione  $60 \times 40 \text{ cm}$ .

### **COTTURA**

**Forno statico:** cuocere a 210°C per circa 10 minuti (a seconda della pezzatura).

**Forno ventilato:** cuocere a 210°C per circa 7-8 minuti (a seconda della pezzatura).