



Descrizione

Per incontrare i gusti del consumatore di oggi, apparentemente legato alle tradizioni classiche pasticciere, ma sempre più attratto dalle novità, risulta determinante rinnovarsi, proponendo continuamente idee in linea con le tendenze emergenti.

Attraverso questa scheda, in linea con la richiesta del mercato di dolci più leggeri e delicati, piuttosto che troppo inzuppati e pesanti, suggeriamo di produrre un Pan di Spagna succoso, più soffice e più elastico, da utilizzare con farciture leggere e delicate in una completa armonia di aromi.

Bisquisit: un prodotto Cresco studiato per soddisfare l'emergente richiesta di Pan di Spagna ai vari gusti; ideale perchè, grazie alle caratteristiche di elasticità, porosità e morbidezza, permette di produrre torte, omelletes e arrotolati con facilità

Caratteristiche

Preparato completo in polvere per Pan di Spagna, ottimale per la realizzazione di Pan di Spagna con preparazione diretta, alle nocciole, alle noci, al caffè, o per arrotolati, omelletes, ecc.

- Bisquisit è semplice, veloce e sicuro nella preparazione.
- Ottimo sapore e succosità.
- Qualità costante grazie alle materie prime di 1ª scelta.
- Porosità uniforme delle torte.
- Il Pan di Spagna tiene bene l'inzuppatura.
- Il Pan di Spagna mantiene una freschezza ottimale.
- Il Bisquisit è ideale per arrotolati ed omelettes che risultano particolarmente elastici e si arrotolano facilmente.
- Il Bisquisit dà un volume ottimale.
- Può essere aromatizzato in fase di montata.
- Il Pan di Spagna può essere congelato

Ricetta Base

Ricetta per Pan di Spagna - Per n. 6 pezzi Ø 18 cm, h 5 cm

- **Preparazione**
g 1,000 di **Bisquisit**
g 0,600 di Uova intere
g 0,200 di Acqua

- **Procedimento**
Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 5/6 minuti a forte velocità. Cuocere a 190°C per circa 20/25 minuti (per i primi 10 minuti a valvola chiusa; poi aprirla ed ultimare la cottura).

Per la versione col burro: a fine montata aggiungere 120g di Burro o Margarina sciolti, mescolando brevemente.

Per Frutta secca: a fine montata aggiungere 180g di Nocciole, Mandorle o Noci, mescolando brevemente.

N.B. Nocciole e Mandorle vanno tostate e macinate, le Noci solo macinate.

Packaging

- Imballo: Sacco
- Peso Netto: 20 Kg
- Conservazione: Conservare il sacco chiuso in luogo fresco asciutto.
- Shelf-Life: 18 mesi (in luogo asciutto, a massimo 20°C, nell'imballo originale sigillato)





→ Pan di Spagna allo Zabaione

Per n. 6 Tortiere Ø 22 cm

- Preparazione
- g 1,300 di **Bisquisit**
- g 0,800 di Uova
- g 0,250 di Zabaione Cresco

• Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità, per circa 6/7 minuti (comprendendo anche lo Zabaione Cresco). Cuocere a 200°C per circa 25 minuti a valvola chiusa per i primi 10 minuti, poi aprirla ed ultimare la cottura.

→ Torta in Fiore

Per n. 1 tortiera Ø 20 cm

- Preparazione

Iniziare con la preparazione base del Pan di Spagna.

In seguito:

- g 0,070 di Disco di Pan di Spagna
- g 0,010 di Bagna alcolica
- g 0,250 di **Amandaline**
- g 0,200 di **Fruttifine** (assortiti)

• Procedimento

Disporre sul fondo della tortiera foderata di pasta frolla (con Murbella) un disco di Pan di Spagna e inzuppare con la Bagna alcolica. Colare con sacca l'Amandaline formando un fiore sul Pan di Spagna. Riempire i petali del fiore con Fruttifine (assortiti). Mettere in cottura a 190° C per 20 minuti, di cui 10 minuti a valvola chiusa e 10 minuti a valvola e tiraggio dell'aria aperti. Per la finitura del dolce usare Braungel Spray Neutro.

→ Torta Mimosa

Per n. 3 Torte Ø 18 cm

- Preparazione Pan di Spagna

- g 1,000 di **Bisquisit**
- g 0,600 di Uova intere
- g 0,200 di Acqua
- g 0,020 **Aromatico Limone colorato**

- Preparazione della Bagna alcolica

- g 1,000 di Acqua
- g 1,000 di Zucchero
- g 0,400 di **Giallo Cresco**
- Preparazione della Crema Chantilly
- g 0,400 di **KLK**
- g 1,000 di Latte
- g 0,500 di Panna montata

• Procedimento

Pan di Spagna: Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per c.ca 5/6' a forte velocità. Cuocere a 190°C per c.ca 20/25' (i primi 10' a valvola chiusa; poi aprirla).

Assemblaggio Torta: Tagliare il Pan di Spagna formando una cupola, mentre, con una seconda tortiera, formare dei quadratini. Tagliare la cupola in due, inzuppare leggermente entrambe le parti, farcire e ricoprire il tutto con la Crema Chantilly. Rivestire la torta con i quadratini. Temperatura di somministrazione: +5° C.



→ Torta Delizia

- Preparazione Pan di Spagna

- g 1,000 di **Bisquisit**
- g 0,600 di Uova intere
- g 0,200 di Acqua

- Composizione della Torta

- g 1,000 di **Base Marzapane** o **Persipane**
- g 0,300/0,500 di Zucchero
- g 0,200 di Tuorli d'uovo
- g 0,015 di **Aroma Limone Naturale** (da mescolare in modo da poter colare col sacchetto)

- Procedimento

Preparare il Pan di Spagna come da ricetta base. Tagliare il Pan di Spagna in due strati, inzuppare e farcire con confettura mescolata con la Base Marzapane (g 1,000 di Base con g 0,600 di marmellata). Decorare l'esterno della torta con la pasta di cui sopra e lasciare riposare all'aria per almeno 12 ore. Pennellare leggermente con l'uovo sbattuto con lo zucchero (n. 1 uovo con g 0,005 di zucchero). Cuocere a 230/240°C per circa 10 minuti.

→ Torta Pizzicotto

Per n. 1 Tortiera Ø 20 cm

- Preparazione

Iniziare con la preparazione base del Pan di Spagna.

- Preparazione Farcitura di Mandorla

- g 1,000 di **Amandaline**
- g 1,000 di **Confrutta Albicocca Fagotto**
- g 0,040 di Liquore a 70°C

- Composizione della Torta

- g 2x0,050 di Dischi di Pan di Spagna
- g 0,010 di Bagna alcolica
- g 0,130 di Farcitura di Mandorla
- g 0,300 di Amandaline in copertura

- Procedimento

Farcitura di Mandorla: Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre sul fondo della tortiera un disco di Pan di Spagna inzuppato con Bagna Alcolica. Colare con sacca la farcitura di mandorla e disporre il secondo disco. Chiudere con l'Amandaline pizzicottandola. Spolverare con zucchero a velo e infornare a 200°C per 25 minuti a valvola aperta.



→ Pan di Spagna (aromatizzato)

Per n. 6 Tortiere Ø 22 cm

- Preparazione

- g 1,300 di **Bisquisit**
- g 0,800 di Uova intere
- g 0,230 di Acqua

Per il Pan di Spagna al Burro aggiungere:

- g 0,160 di Burro fuso

Per il Pan di Spagna alla Frutta Secca aggiungere:

- g 0,250 di Nocciole, Noci e Mandorle (tritate)

- Procedimento

Montare in planetaria con frusta a palla tutti gli ingredienti per 5 minuti a media velocità. Unire il burro fuso o la frutta secca (in base alla ricetta scelta) con la spatola a mano all'impasto, facendo dei movimenti delicati dal basso verso l'alto. Colare l'impasto nelle tortiere unte con **Formstac**. Cuocere a 190-200°C per 20-25 minuti, con valvola chiusa per i primi 10 minuti. Sformare e lasciar raffreddare. A completo raffreddamento comporre il dolce desiderato.

N.B. Il Pan di Spagna ottenuto si presenta molto soffice e areato ed è resistente alla congelazione dopo la cottura. Temperatura di somministrazione: +5° c.

→ Arrotolati

Per n. 4 Arrotolati 40x60 cm

- Preparazione

- g 1,200 di **Bisquisit**
- g 0,800 di Uova intere
- g 0,300 di Acqua

- Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 6/7 minuti a forte velocità. Cuocere a 230°C per circa 4/5 minuti con valvola e tiraggio aperti. Per la versione col burro: a fine montata aggiungere 150g di Burro o Margarina sciolti, mescolando brevemente.

Arrotolato al Caffè: prima della montata aggiungere all'acqua 30g di Cresco Caffè.

Arrotolato allo Zabaione: sostituire all'acqua 200g di Pasta Zabaione Cresco.

→ Arrotolati morbidi

Per n. 4 Arrotolati 40x60 cm

- Preparazione

- g 1,000 di **Bisquisit**
- g 1,000 di Uova intere
- g 0,080 di **Morbit**

- Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per circa 6/7 minuti a forte velocità. Cuocere a 230°C per circa 4/5 minuti con valvola e tiraggio aperti. N.B. Questa versione permette all'arrotolato di resistere a -20°C



→ Margherita o Sabbiosa

Per n. 5 Torte Ø 24 cm

- Preparazione Pan di Spagna

- g 1,800 di **Bisquisit**
- g 0,175 di Farina debole tipo "00" W130/150
- g 1,650 di Uova intere
- g 0,175 di Acqua
- g 0,145 di Burro fuso

- Procedimento

Montare tutti gli ingredienti (tranne il burro) in planetaria con frusta a palla per circa 6/7 minuti a forte velocità. Aggiungere mescolando a mano il burro fuso delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Versare l'impasto nelle tortiere unte con **Formstac**. Cuocere a 190°C per 35 minuti, con valvola e tiraggio dell'aria chiusi per i primi 10 minuti. Sformare e lasciar raffreddare. A completo raffreddamento spolverare con Nevella.

Temperatura di somministrazione: +5° C.