



Pan di Spagna

 10 kg / 22 lb

SOFFICE E SPUGNOSA / SOFT AND SPONGY

Farina specifica per la produzione di Pan di Spagna, bignè, muffin, pasta filo e dolci fritti.

Farina di grano tenero tipo 00 in grado di conferire sostegno delicato, privo di tenacità, a impasti montati. Estensibile, poco elastica, facilita l'espansione fisica in cottura, adeguata alla produzione dolciaria con lievitazione chimica e fisica. Supporta la lievitazione biologica breve. Attraverso un'adeguata lavorazione conferisce al pan di Spagna la caratteristica di assorbire e trattenere le bagne.

Farina di grano tenero tipo 00

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA
Proteine	11 % (s.s.)	minimo
W	230	-10/+10
P/L	0,60	± 0,10

Specific flour for sponge cakes, cream puffs, muffins, phyllo dough and fried desserts.

Type 00 soft wheat flour capable of providing whipped doughs with delicate support, lacking toughness. Extensible, not very elastic, it facilitates physical expansion during baking. Suitable for bakery production with chemical and physical leavening. It supports short organic leavening. Through proper processing, it gives sponge cake the ability to absorb and retain soaking syrups.

Soft wheat flour type 00

DESCRIPTION	VALUE	TOLERANCE
Protein	11 % (s.s.)	minimal
W	230	-10/+10
P/L	0.60	± 0.10