



Michele Ghisolfi
chef pasticciere cake designer

PAN DI SPAGNA SACHER N°1

1200 GR. TUORLI D'UOVO

500 GR. UOVA INTERE

300 GR. ZUCCHERO SEMOLATO

100 GR. MIELE

400 GR. COPERTURA FONDENTE

400 GR. BURRO FRESCO

800 GR. FARINA DI MANDORLE

500 GR. FARINA 160 W

1000 GR. ALBUME

400 GR ZUCCHERO SEMOLATO

Montare uova tuorli zucchero miele,sciogliere il burro con il cioccolato e unirli delicatamente nelle uova.Unire gli albumi montati a neve con lo zucchero e in fine entrambe le farine setacciate.