

JOGOSOFT - Red Velvet Cake

KOMPLET JOGOSOFT

JOGOSOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Acqua	300 g
Uova intere	150 g
Cacao amaro	20 g
Colorante rosso liposolubile	10 g
Totale	1.880 g

Farcitura

Burro morbido	1.000 g
MAGIC FONDANT	1.000 g
Mascarpone	750 g
Totale Farcitura	2.750 g

Lavorazione:

Sciogliere in poca acqua il colorante rosso, quindi aggiungerlo agli altri ingredienti e mescolare il tutto a forte velocità per 3 minuti. Colare su stampi o anelli unti e cuocere a 190°C per 30 min. ca. Rotor 170°.

Farcitura – Crema al burro e Mascarpone:
Montare burro e Magic Fondant a crema, aggiungere poi il mascarpone mescolando a bassa velocità sino a completo incorporo del mascarpone.

Tagliare la Velvet Red Cake in tre strati e farcire con la crema ricomponendo la torta. Spalmare tutta la superficie con la stessa crema e decorare con briciole della stessa.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com