

JOGOSOFT - Mini Red Velvet cake

JOGOSOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Acqua	300 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	200 g
Uova	150 g
Cacao amaro	20 g
Colorante rosso liposolubile	30 g
Totale	2.100 g

Crema al burro

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro	1.000 g
Colorante rosso liposolubile	30 g
Totale Crema al burro	2.030 g

Lavorazione:

Red cake: sciogliere il colorante rosso in acqua, aggiungervi tutti gli altri ingredienti e mescolare il tutto in planetaria a forte velocità con spatola per 3 min..

Crema al burro: montate in planetaria con frusta ad alta velocità il burro ammorbidito, unirvi MAGIC FONDANT e il colorante rosso liposolubile continuando a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata.

Composizione: Colare Red cake in stampi silicone di diametro 4 cm

Cottura: 190°C per 15 minuti circa. Rotor 170°.

Decorare con crema al burro

N.B. La quantità totale della base non è



proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare precisamente il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com