

B + S - Red Velvet

KOMPLET B + S
base

B + S	600 g
Uova	1.000 g
Zucchero	800 g
Panna	400 g
Farina debole	300 g
Amido	300 g
Burro sciolto	300 g
Cacao	80 g
Colorante rosso liposolubile	60 g
Aceto di vino bianco	40 g
Totale base	3.880 g

Farcitura

Burro morbido	1.000 g
MAGIC FONDANT	0 g
Mascarpone	750 g
Totale Farcitura	1.750 g

Lavorazione:

Base

modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con frusta a medio-alta velocità per 8 minuti circa. Colare in anello d'acciaio unto.

Cottura: Statico 190°C per 30 minuti. Rotor 160°C.

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.

Composizione base + farcitura

Tagliare la base in tre strati e farcire con la farcitura ricomponendo la torta. Spalmare tutta la superficie con la stessa crema e decorare con briciole della stessa .



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com