



# MIGNON RED VELVET CAKE

## Base:

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Burro fuso	400 g
Acqua	300 g
Goccine cioccolato	200 g
Uova	150 g
Cacao amaro	20 g
Colorante rosso	30 g

## modalità d'impiego:

Sciogliere in poca acqua il colorante rosso, quindi aggiungerlo agli altri ingredienti e mescolare il tutto a forte velocità per 3 minuti.

Colare in stampo.

**Cottura:** 190°C per 15 min. ca. Rotor 170°C.

## Crema al burro e mascarpone

Burro morbido	1.000 g
<b>KOMPLET Magic Fondant</b>	1.000 g
Colorante rosso liposolubile	30 g

## modalità d'impiego:

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:

Tagliare la base Velvet Red Cake e farcire con la crema.  
Decorare con un ricciolo della crema al burro.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!