



RED VELVET

Base:

B + S	600 g
Uova	1.000 g
Zucchero	800 g
Olio	400 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

Crema al burro e mascarpone

Burro morbido	1.000 g
MAGIC FONDANT	1.000 g
Mascarpone fresco	750 g

Modalità d'impiego:

Montare burro e MAGIC FONDANT a crema, aggiungere poi il mascarpone mescolando a bassa velocità sino a completo incorporo del mascarpone.

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.

Composizione:

Tagliare la base 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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!