

“Red Velvet”

INGREDIENTI (per stampo di diametro 20 cm per 10 cm di altezza)

LATTICELLO

- 20 g di Latticello
- 200 ml di Acqua

IMPASTO (3 Basi finali)

- 250 g di Farina 00
- 120 g di Burro (temperatura ambiente)
- 240 g di Zucchero semolato
- 3 Uova medie (temperatura ambiente)
- 1 bacca di Vaniglia (semi)
- 5 g di Cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di Colorante rosso in gel
- 5 g di Aceto di mele
- 5 g di Bicarbonato
- 1 pizzico di Sale

CREMA al Formaggio

- 275 g di Philadelphia
- 275 g di Mascarpone
- 350 g di Panna fresca liquida
- 160 g di Zucchero a velo
- 1 bacca di Vaniglia (semi)

DECORAZIONE

- Sprinkles
- Briciole delle Basi

PROCEDIMENTO per il Latticello.

Sciogliere il Latticello in 200 ml di acqua.

PROCEDIMENTO per le Basi.

Nella planetaria con fruste versa burro a temperatura ambiente e zucchero. Lavora per circa 10 minuti, fino a quando non avrai ottenuto un composto soffice e spumoso. Aggiungi le uova (una per volta) e mescola fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungi i semi di una bacca di vaniglia e il colorante alimentare fino ad ottenere una crema dal colore rosso intenso.

Unite il latticello e con funzione a velocità ridotta della planetaria, aggiungere cacao setacciato e farina.

In una ciotola, versare aceto e bicarbonato e lavorare bene fino a formare una schiuma.

Unisci a questo punto il composto all'impasto della Planetaria aggiungendo un pizzico di sale.

Imburra e infarina lo stampo e versa l'impasto. Inforna in forno ventilato a 160° per 15/20 minuti, o in forno statico preriscaldato a 175° per 15/20 minuti.

Cotta la base lasciala raffreddare e dividila con il tagliatorta in 3 basi uguali per comporre la Torta.

PROCEDIMENTO per la CREMA al Formaggio.

Versa tutti gli ingredienti freddi da frigo, nella planetaria con frusta e monta fino a consolidare la crema.

Riempi una *sac à poche* con bocchetta liscia di 1 cm e lasciala riposare in frigo per almeno 60 minuti.

COMPOSIZIONE

Pareggia le basi e le eccedenze una volta sbriciolate, utilizzale per la decorazione finale.

DECORAZIONE

Poni la base su un sottotorta e ricoprila della crema al formaggio, aggiungi la seconda base e ripeti l'operazione fino alla terza.

Ricopri la torta con la crema e decorala con le briciole delle basi, riccioli di Crema e *Sprinkles*.

Nb: A seconda delle dimensioni della torta che desideri, aumenta le dosi degli ingredienti in modo proporzionale.

Cake Design
Assunta

Dolci
Momenti