



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

RED VELVET CUPCAKES

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Red Velvet</u>	0.260
Huevos	0.091
Agua helada	0.078
Aceite	0.070
Peso total:	0.499

Grupo 2

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.088
Leche fresca	0.035
Agua	0.087
Peso total:	0.210

Grupo 3

Ingrediente	KG
<u>Relleno Vainilla Cream</u>	0.250
Peso total:	0.250

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

Base de Red Velvet:

Colocar en el bowl de la batidora todos los ingredientes del Grupo A dejando los líquidos en la base y los secos en la superficie, integrar con la paleta antes de empezar a batir.

Batir toda la mezcla durante 4 minutos a velocidad media.

Distribuir 50g de masa en 10 moldes para cupcakes con pirotines #7.

Llevar a hornear a 150°C por 2 minutos más 180°C por 10 minutos más.

Retirar del horno y una vez frío retirar del contenedor.

Crema Batida:

Colocar en el bowl de la batidora el agua y la leche, ambos líquidos deben estar helados.

A continuación agregar Bakels Instant Cream e integrar por completo con ayuda del batidor de globo.

Batir a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media 2 minutos y finalmente a velocidad media alta por 1.5 minutos.

Terminar a velocidad baja por 1 minuto más y reservar en el frío hasta que se requiera.

Mezclar para rellenar:

Mezclar partes iguales de la Crema Batida con el Relleno de Cremoso de Vainilla e integrar por completo.

Para el armado:

1. Con ayuda de una manga pastelera y una boquilla estrella decorar cada cupcake con 25g de crema.
2. Espolvorear sobre la crema un poco de cake red velvet desmenuzado.