



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

BRAZO REINA RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Red Velvet Bakels	0.500
Agua	0.100
Huevos	0.250
Aceite Vegetal	0.050
Ovalett Bakels	0.030
Peso total:	0.930

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Nata	0.560
Agua	0.640
Peso total:	1.200

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la PM Red Velvet, Ovalett, huevo, agua y aceite.
- Mezclar a velocidad lenta por 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Limpiar las paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Luego 5 minutos en velocidad alta, hasta lograr una mezcla homogénea.

- Verter la mezcla en lata de 40 x 60 cms, previamente cubierto con papel mantequilla.
- Hornear a 230°C durante 8 minutos.
- Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Nata, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Reservar por 30 minutos.

Montaje

- Seleccionar plancha y cubrir con Instant Cream Nata.
- Enrollar cuidadosamente la plancha de Red Velvet, formando un cilindro.
- Cortar bordes y dividir en 3 unidades.
- Decorar con azúcar flor.

(Receta para 3 unidades)