BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl



CATEGORÍA

Cupcakes, Pastelería

EVENTO

San Valentín

CUPCAKES RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
PM Red Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.190
Agua	0.155
Aceite Vegetal	0.135
	Peso total: 0.980

Grupo Frosting

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.150
Agua	0.110
Relleno Cheese Cream	0.280
	Peso total: 0.540

MÉTODO

Masa
-Incorporar en una batidora la Premezcla Red Velvet, el huevo, el agua y el aceite.
-Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto. Cambiar a velocidad media y mezclar durante 7 minutos.
-Verter en moldes de cupcake, 45 gramos de batido en cada uno de ellos.
-Hornear a 180°C durante 20 minutos.

Frosting
-En una batidora, agregar Instant Cream Vegetal y el agua.
-Batir con globo de 2 a 4 minutos y reservar en otro recipiente.
-Limpiar la batidora y agrega Relleno Cheese Cream y cremar.
-Incorporar la crema batida que se había reservado anteriormente.
-Batir hasta lograr una mezcla homogénea.

(Receta para 21 unidades)