

Red Velvet

com MELLA CAKE e CHEESECAKE MIX

Receita para 1 bolo (22 cm de diâmetro)

Pão-de-ló

MELLA CAKE	0,700 kg
Ovos	0,280 kg
Óleo vegetal	0,210 kg
Cacau em pó	0,020 kg
Corante vermelho em pó	q.b.
<u>Água</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,330 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas 3 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade média até conseguir uma massa esponjosa.
- Dosear o batido em formas com 10 cm de altura e 22 cm de diâmetro.
- Cozer a 160 °C durante 50 – 55 minutos. Ao sair do forno, virar as peças.

Creme de queijo

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Água a 45 °C	0,375 kg
Açúcar	0,075 kg
<u>Queijo cremoso tipo quark</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	1,525 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água e o açúcar. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso, misturar e deixar arrefecer durante 1 hora.
- Bater na batedeira com varas em velocidade máxima durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em três discos da mesma espessura.
- Dispor um disco na base da forma e verter uma camada de creme de queijo.
- Repetir o mesmo processo com os outros dois discos e decorar a gosto.

