

Red Velvet

con MELLA CAKE y CHEESECAKE MIX

Receta para 1 tarta de 22 cm de diámetro

Bizcocho

MELLA CAKE	0,700 kg
Huevo	0,280 kg
Aceite vegetal	0,210 kg
Cacao en polvo	0,020 kg
Colorante rojo en polvo	C/S
<u>Agua</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	1,330 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Dosificar el batido en moldes de 10 cm de altura y 22 cm de diámetro.
- Cocer a 160 °C durante 50 – 55 minutos. Al salir del horno, girar las piezas.

Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Agua a 45 °C	0,375 kg
Azúcar	0,075 kg
<u>Queso cremoso tipo quark</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	1,525 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua y el azúcar. A continuación, añadir el queso cremoso, mezclar y dejar enfriar durante 1 hora.
- Montar en batidora con varillas a velocidad máxima durante 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Cortar el bizcocho en tres discos del mismo grosor.
- Disponer un disco en la base del molde y escudillar una capa de crema de queso.
- Repetir el mismo proceso con los otros dos discos y decorar al gusto.

