

Corações red velvet veganos com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Pão-de-ló

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Cacau em pó	0,050 kg
Corante vermelho vegan em pó	q.b.
Açúcar em pó	0,050 kg
Água	0,450 kg
Total	1,900 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com raquete durante 3 – 4 minutos.
- Dosear a massa em formas em forma de coração.
- Cozer a 180 °C durante 20 – 30 minutos, conforme o peso.

Frosting

Margarina	0,500 kg
Açúcar em pó	1,000 kg
PASTA BAUNLHA BOURBON	0,006 kg
Total	1,506 kg

- Bater na batedeira com varas em velocidade máxima durante 3 minutos.

Processo de elaboração

- Cortar o pão-de-ló em dois discos da mesma espessura.
- Dispor um disco na base da forma e verter uma camada de frosting.
- Colocar outro disco em cima e decorar a gosto.

