

RICETTARIO “RED”

RICETTA BASE PER OTTENERE RED VELVET CAKE TRADIZIONALE AMERICANA (senza lattosio)

1000 GR. RED
250 GR. UOVA INTERE
450 GR. OLIO DI GIRASOLE
200 GR. ACQUA

**AMALGAMARE INSIEME TUTTI GLI INGREDIENTI CON PLANETARIA
ATTREZZATA CON LA FOGLIA, COLARE IN TORTIERE O STAMPI PER MUFFIN
PRECEDENTEMENTE TRATTATI CON OLIO STACCANTE FINO A 2/3 DELLA LORO
CAPACITA’.**

**CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO AD UNA TEMPERATURA DI 180° PER IL
TEMPO NECESSARIO, CONTROLLARE LA COTTURA CON IL CLASSICO
BASTONCINO, QUANDO, INSERENDOLO NEL DOLCE IN FORNO, FUORIESCE
ASCIUTTO E NON COPERTO DALL’IMPASTO, LA TORTA OD I MUFFIN POSSONO
ESSERE SFORNATI.**

UTILIZZO DI QUESTA RICETTA PER TORTA RED VELVET FARCITA PER 6 PERSONE:

**Disponete l’impasto come da ricetta in una tortiera di metallo del diametro di circa 20 cm.
precedentemente trattata con distaccante riempiendola fino a 2/3 della capacità.**

**Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 35/40 minuti, una volta terminata la
cottura lasciar raffreddare per 10 minuti, smodellare e portare la torta a temperatura
ambiente lasciandola riposare per almeno una/due ore.**

**Eliminate con un coltello la cupola che si è formata in cottura con il classico “spacco” del
plum cake, tagliare la torta formando tre strati identici.**

Preparare la farcitura (Frosting) utilizzando tutti prodotti senza lattosio:

- Philadelphia light senza lattosio 350 gr. (due vaschette)

- Zucchero a velo 200 gr.

Lavorare in planetaria con la foglia a media velocità per 10 minuti

- Burro senza lattosio morbido a crema con scorza di limone grattugiata (qb) 120 gr.

Aggiungere il burro e la scorza di limone, lavorare per 5 minuti

**Predisponete il primo strato sul banco di lavoro, con un pennello bagnate la superficie con
bagna analcolica ai frutti di bosco, mettete il frosting nel sac a poche con beccuccio liscio,
tondo con diametro di circa 7/8 mm. ed iniziate a farcire partendo dal perimetro esterno della
torta, formando, uno accanto all’altro, piccole boule concentriche (vedi foto).**

Una volta terminata la farcitura adagiate il secondo strato e procedete come prima.

**Ponete infine l’ultimo piano, bagnate e decorate a piacere, utilizzate il frosting, piccole
meringhe e, come vuole la tradizione, lamponi freschi o fragole.**

**L’utilizzo della bagna è facoltativo, essendo un impasto già aromatizzato alla frutta, può
essere usato anche tal quale.**