APOSTILA RED VELVET – JU FARIAS

BROWNIE RED VELVET
4 OVOS
330g DE AÇÚCAR CRISTAL
150g MARGARINA 80% LIPIDIOS
240g FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
250g CHOCOLATE BRANCO NOBRE DERRETIDO
130g DE CHOCOLATE BRANCO PICADO OU GOTAS.
25g DE CORANTE EM PÓ

Primeiramente derreta seu chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas, até obter um chocolate fluído, reserve.
Em um bowl bata o açúcar, os ovos e a margarina ate criar volume. Acrescente o trigo e misture mais uma vez. Adicione o chocolate branco derretido e mais uma vez mexa a mistura até obter uma massa homogênea.
Adicione o corante em pó, e por últimos o chocolate picadinho.
Assar em assadeira untada e com papel manteiga e assar em forno º até o ponto de brownie.

MASSA RED VELVET

3 OVOS
210g DE AÇÚCAR CRISTAL
100g MARGARINA
100ml DE LEITE INTEGRAL
10g LEITE EM PÓ
200g TRIGO SEM FERMENTO
1 COL SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
1 PITADA DE SAL
10g DE FERMENTO
13G DE CORANTE EM PÓ

Em um bolw bata os ovos, o açúcar e a margarina até todos os ingredientes incorporarem bem.
Adicione o leite aos poucos e por fim coloque todos os secos para bater até misturar tudo muito bem.
Coloque para assar em forma untada com margarina ou desmoldante.
Assar em forno 160º até o ponto do palito sair limpo.

BRIGADEIRO CREME

2 LATAS DE LEITE CONDESADO DE
1 CAIXA DE CREME DE LEITE UHT DE
2 GEMAS
1 COL CHÁ DE MARGARINA OU MANTEIGA

Misture todos os ingredientes antes de ir ao fogo, mexer seu brigadeiro em fogo sempre baixo até obter o nosso ponto de bloco.

CREMOSO DE QUEIJO

500G DE BRIGADEIRO CREME PRONTO E FRIO
300G CREAM CHEESE

Colocar os dois ingredientes para bater até formar um creme homogêneo até obter um creme clarinho. Cremoso pronto para utilizar!!!
Caso deseje um creme mais fluído e molinho adicione 100g de creme de leite e bater mais um pouco.

CREMOSO DE QUEIJO FIRME

500G DE BRIGADEIRO CREME PRONTO E FRIO
300G CREAM CHEESE
200G CHOCOLATE NOBRE DERRETIDO

Primeiramente derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas até obter um chocolate totalmente fluído, reserve.
Bata o brigadeiro pronto com aro globo, juntamente com o cream cheese, até obter um creme esbranquiçado.
Adicione o chocolate nobre derretido e misture novamente.
Creme pronto para você usar nas super fatias, a textura mais firme vc obtém após refrigerar a mistura.