

RED VELVET BOLO PISCINA

POR VALÉRIA RIBEIRO





Olá!

É com muito carinho que compartilho com vocês a receita do Bolo Red Velvet que eu desenvolvi especialmente para o Natal.

O bolo Red Velvet é uma receita de origem americana e alguns ingredientes não encontramos com facilidade aqui no Brasil, exemplo o buttermilk (soro do leite). Por isso fiz algumas adaptações e criei essa receita, que combinada com a cobertura de ganache de cream cheese fica perfeita.

Aproveito para agradecer todo carinho e toda troca de conhecimento que tenho com vocês. Descobri um novo propósito, só gratidão por saber que contribuo de forma positiva através dos meus cursos.

Estou sempre a disposição para ajudar no que eu posso e tirar dúvidas sobre o conteúdo do curso.

Com carinho,

Val.

ÍNDICE

Massa 04

Validade e Armazenamento 08

MASSA

INGREDIENTES

- ♦ 420g de farinha de trigo
- ♦ 18g de cacau 100%
- ♦ 12g de bicarbonato de sódio
- ♦ 340g iorgute natural
- ♦ 60 ml de água
- ♦ 180ml de óleo
- ♦ 18g de corante vermelho natal
- ♦ 10g de vinagre de maçã ou vinho branco
- ♦ 420g de açúcar refinado
- ♦ 60g de manteiga sem sal
- ♦ 4 ovos tipo extra

MASSA

MODO DE PREPARO

1 - Em uma vasilha junte a farinha, o cacau e o bicarbonato. Reserve

2 - Em outro recipiente junte o iorgute, a água, o óleo, o corante vermelho e o vinagre. Reserve

3 - Na batedeira coloque os ovos, a manteiga em ponto pomada e o açúcar. Bata até formar um creme clarinho. Junte a mistura dos líquidos e na sequência a mistura dos secos.

4- Transfira para 2 formas Ballerine e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C

VALIDADE

VALIDADE DA MASSA

- ♦ 5 dias armazenadas na geladeira
- ♦ 3 dias armazenada fora da geladeira

MARCAS QUE USAMOS

Farinha - Dona Benta / Sol/ Primor/ Renata

Açúcar - União/ Barra/ Alegre

Chocolate em pó - Melken 100% cacau

Manteiga - Itambé/ Aviação /
Lassereníssima

Iogurte - Vigor

Óleo de soja - Liza / Primor

Corante - Sof Gel Mix Vermelho Natal



Obrigada

"A quem muito foi dado, muito será
pedido; a quem muito foi confiado,
muito mais será exigido!"

Lucas 12:48