

Red Velvet

Kek hamuru:

MELLA RED VELVET KEK MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,500 kg
Sıvı yağ	0,200 kg
Su	0,225 l
Toplam ağırlık	1,925 kg

Karıştırma süresi:	5 - 7 dakika, yüksek devirde
Fırın sıcaklığı:	190 - 200 °C
Pişirme süresi:	25 - 30 dakika

Krema dolgusu:

MELLA KREMA MİKSİ	0,250 kg
Süt	0,500 l
MELLA GOURMET WHIP (çırpılmış)	0,150 kg
Labne peynir	0,300 kg
Toplam ağırlık	1,200 kg

Uygulama:

MELLA KREMA MİKSİ, süt ve MELLA GOURMET WHIP birlikte orta devirde 4 dakika çırpılır. Daha sonra labne peynir ilave edilir ve pürüzsüz oluncaya kadar spatula ile karıştırılır. Kek üç parça olacak şekilde kesilir ve her katın arasına krema sürülür. En üst kattaki kremanın üzerine kek ten kalan parçalar iri elekten elenerek dekor yapılır ve çilek ile süslenir.

