

Red Velvet

knjiga recepata


CAKES
OF THE WORLD



Puratos 
Pouzdan partner u razvoju



Šta je Red Velvet Cake ?

Red Velvet Cake je popularna američka poslastica. Kada se koristi fil bele boje, što je često slučaj, crvena boja cake-a je još naglašenija. **Velvet** se odnosi na njegovu svilenkastu, mekanu i glatku strukturu.

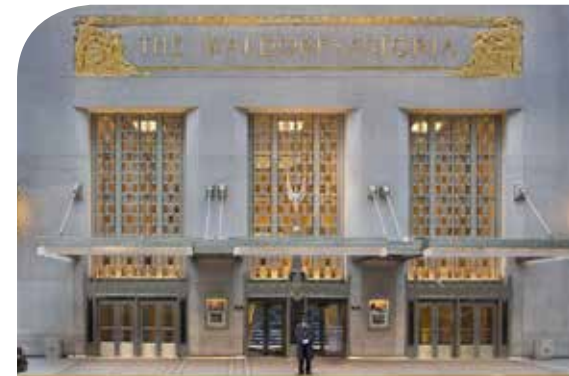
Poreklo

Dva mesta na svetu polažu pravo na poreklo ovog recepta. Prva priča je smeštena u poznati njujorški hotel Waldorf-Astoria dvadesetih godina prošlog veka. Kako priča kaže, jedna gošća je tražila recept, naravno dobila ga je ali ta privilegija je koštala 350\$! Bila je neprijatno iznenađena i kako bi se osvetila, umnožila je recept i delila sa svima.

Druga priča govori o robovima i njihovoj proslavi slobode nakon Proklamacije o emancipaciji koju je doneo Abraham Linkoln 1863, kada su

jeli najrazličitije poslastice crvene boje. Mnogi još uvek smatraju Red Velvet Cake tipičnom “južnjačkom” poslasticom.

Preleven icing- om Red Velvet Cake se najčešće služio za vreme Božićnih praznika ili venčanja. U današnje vreme, postao je popularan u svim prilikama. Red Velvet Cake može biti komadni kolač, korica u tortama, snack tokom dana u obliku whoopie pie-a, cake lollies-a, cupcake-a...



Cheesecake Raspberry



KORICA / SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	100g
Argenta Cake HF	50g
Seckani lešnik	50g
Chantypak (posle pečenja)	30g

KREM I /SASTOJCI

Bavarois Neutre	125g
Mleko (voda)	125g
Deli Cheesecake	600g
Chantypak	500g

KREM II /SASTOJCI

Topfil Raspberry	400g
------------------	------

KORICA / METOD RADA

Otopiti margarin, dodati smešu i seckani lešnik.
Peći koricu na 170°C oko 12 minuta. Prohlađenu koricu izdrobiti i u nju dodati tečnu pavlaku.

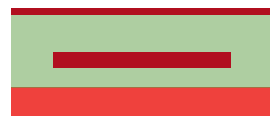
*Postaviti po dnu rama.

KREM I / METOD RADA

Sjediniti Bavarois Neutre i mleko ili vodu.

Dodati Deli Cheesecake i na kraju umućenu pavlaku.

*za kalup prečnika 16cm



- Topfil Raspberry
- Deli Cheesecake krem
- Red Velvet podloga

KORICA / SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	500g
Jaja	170g
Ulje	150g
Voda	110g

KORICA II / SASTOJCI

Tegral Satin Crème Cake	100g
Jaja	35g
Ulje	30g
Voda	22g
Deli Cheesecake	450g

KORICA / METOD RADA

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo + 2 minuta brzo.

Puniti papirne korpice (50g testa).

KORICA II / METOD RADA

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo + 2 minuta brzo.

Utiskivati u Red Velvet po 10g cheese testa.

Sve zajedno peći na 170°C oko 25 minuta.



Cheese Cupcake

Amaretto Cake

KORICA I / SASTOJCI

Tegral Satin Crème Cake	200g
Puter/Argenta Cake HF	100g
Seckani lešnik	100g
Chantypak (posle pečenja)	60g

KREM I / SASTOJCI

Chantypak	400g
Belcolade Noir Selection	300g

KORICA II / SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	125g
Jaja	45g
Ulje	35g
Voda	30g

KREM II / SASTOJCI

Bavarois Tiramisu	200g
Amaretto	50g
Voda	100g
Chantypak	500g

KORICA I / METOD RADA

Otopiti puter, dodati lešnik i smešu. Dobro sjediniti i testo peći na 170°C oko 10 minuta. Kada se ohladi testo izdrobiti i dodati slatku pavlaku.

KREM I / METOD RADA

Zagrejati pavlaku do ključanja, sjediniti sa čokoladom. Toplim kremom preliti korice.

KORICA II / METOD RADA

Sve sastojke mutiti dva minuta sporo + dva minuta brzo. Peći na 180°C oko 10 minuta.

KREM II / METOD RADA

Sjediniti Bavarois Tiramisu i vodu, dodati liker od badema i na kraju umućenu pavlaku.

KORICA / SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	500g
Jaja	170g
Ulje	150g
Voda	110g

KREM / SASTOJCI

Bavarois Neutre	125g
Mleko (voda)	125g
Deli Cheesecake	600g
Chantypak	500g
Rendana kora limete	

GLAZURA / SASTOJCI

Miroir Neutre	150g
Cedena limeta	15g

KORICA / METOD RADA

Sve sastojke mutiti 2 minuta sporo + 2 minuta brzo. Peći 4 tanke korice na 170°C oko 10 minuta.

KREM / METOD RADA

Sjediniti Bavarois Neutre i vodu, dodati Deli Cheesecake, koru limete i na kraju umućenu pavlaku.

GLAZURA / METOD RADA

Sjediniti Miroir Neutre i sok limete. Naneti u tankom sloju na Cheesecake.

Red Velvet Cheesecake





Devil's Chocolate Cake

KORICA I / SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	200g
Puter/Argenta Cake HF	100g
Seckani lešnik	100g
Chantypak (posle pečenja)	60g

KREM I / SASTOJCI

Chantypak	400g
Belcolade Noir Selection	300g

KORICA II / SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	125g
Jaja	45g
Ulje	35g
Voda	30g

KREM II / SASTOJCI

Belcolade Lait Selection	220g
Chantypak	150g

KORICA I / METOD RADA

Otopiti puter, dodati lešnik i smešu. Dobro sjediniti i testo peći na 170°C oko 10 minuta. Kada se ohladi testo izdrobiti i dodati slatku pavlaku.

KREM I / METOD RADA

Zagrejati pavlaku do ključanja, sjediniti sa čokoladom. Toplim kremom prelići koricu.

KORICA II / METOD RADA

Sve sastojke mutiti dva minuta sporo + dva minuta brzo. Peći na 180°C oko 10 minuta.

KREM II / METOD RADA

Zagrejati pavlaku do ključanja, sjediniti sa čokoladom.



Cheesecake Blueberry

KORICA/SASTOJCI

Tegral Satin Red Velvet	100g
Argenta Cake HF	50g
Seckani lešnik	50g
Chantypak (posle pečenja)	30g

KREM I / SASTOJCI

Bavarois Neutre	125g
Mleko (voda)	125g
Deli Cheesecake	600g
Chantypak	500g

KREM II / SASTOJCI

Topfil Blueberry	400g
------------------	------

KORICA / METOD RADA

Otopiti margarin, dodati smešu i seckani lešnik. Peći koricu na 170°C oko 12 minuta. Prohlađenu koricu izdrobiti i u nju dodati tečnu pavlaku. *Postaviti po dnu rama.

KREM I / METOD RADA

Sjediniti Bavarois Neutre i mleko ili vodu. Dodati Deli Cheesecake i na kraju umućenu pavlaku.

*za kalup prečnika 16cm



- Topfil Blueberry
- Deli Cheesecake krem
- Red Velvet podloga

A large, stylized silhouette of a horse's head in profile, facing right. The silhouette is a light beige color and is set against a white background. The horse's mane is depicted with several pointed, leaf-like shapes. The horse's eye is a simple dot, and its mouth is slightly open. The horse's neck and front legs are also visible. At the bottom of the image, there are several thin, wavy lines in shades of brown and gold, and a solid red horizontal band at the very bottom.

Puratos doo | Dobanovački put 58 - Zemun | 11080 Beograd, Srbija
E office@puratos.rs | porudzbine@puratos.rs | **www.puratos.rs** | **Call Centar 0700 070707**