

Amélia Lino



RED VELVET ESPECIAL





MASSA RED VELVET PARA BOLOS ESTRUTURADOS

INGREDIENTES:

200g de Manteiga
320g de Açúcar refinado
3 Ovos
200g de Creme de Leite
385g de Farinha de trigo
10g de Cacau em pó
15g de Vinagre branco
8g de Fermento
8g de Bicarbonato de Sódio 4 colheres (sopa) de Corante em Gel vermelho

MODO DE FAZER:

1. Bata na batedeira o açúcar e a manteiga até formar um creme claro.
2. Depois incorpore os ovos, cacau, corante e bicarbonato.
3. Incorpore o resto dos ingredientes intercalando o creme de leite e a farinha.
4. Coloque para assar a 150 graus no forno elétrico ou 160 a 180 no forno a gás.





RECHEIO BRANCO

Tempo de Preparo

7 minutos

Rendimento

Suficiente para rechear 1 camada de um bolo de 20cm.

Durabilidade

Na geladeira por 5 dias, congelado (freezer) por 15 dias e em temperatura ambiente por 12 horas.

Armazenamento

Sacos plásticos vedados pelo período descrito na durabilidade

INGREDIENTES:

395g de leite condensado

15g de glucose

25g de manteiga ou margarina

100g de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes de menos a glucose, mexer até ficar homogêneo.

Em seguida levar ao fogo médio alto até começar a desgrudar do fundo da panela.



Amélia
Lino





CONHEÇA MAIS SOBRE AMÉLIA LINO

<https://www.instagram.com/amelialino/>

<https://www.amelialino.com/>

*Quando faço flores
mantenho a poesia em mim!*

Acredito que a obstinação e a
dedicação extremas me trouxeram até aqui.

Não há acasos ou sorte para quem
não se move!

Coloque em prática o que você aprendeu nessas aulas. Você tem a massa, o recheio, as coberturas e a decoração
perfeitos para produzir e vender em diversas datas do ano.

Acredite em você e mão na massa!

Amélia Lino

PARTICIPE DO CONGRESSO
CONTEM GRATUITO

CLIQUE

CURSO ONLINE
BUTTERCREAM DE CHANTILLY

CLIQUE

DESCONTOS ESPECIAIS
BLACK FLORAL 2023

CLIQUE

