

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato per Red Velvet

Il "Red Velvet" è una torta di origine americana, dal forte colore rosso, da cui deriva il nome ("red") che può variare dal rosso vivo al rosso scuro o rosso marrone. L'impasto, molto simile ad un pan di spagna, viene poi tagliato per preparare una torta a strati, di colore rosso e bianco, ottenuto con farcitura a base di crema alla vaniglia o crema al burro od anche crema di formaggio. Per la sua colorazione, la base si presta anche ad essere sbriciolata per decorare con fantasia altri tipi di dolce.

La "Red Velvet" è attraente, è un dessert di sicuro successo per le occasioni speciali, e si caratterizza per una consistenza vellutata, morbida al palato, dal sapore gustoso e invitante. Si rivela unica ed ideale per i momenti più romantici degli innamorati!

Il nostro preparato non contiene coloranti "azoici" che causano reazioni allergiche ed eruzioni cutanee, e che possono influire "negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini", come riportato nell'allegato V del Regolamento Europeo 1333/2008.

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **grano tenero** tipo "0", amido di **frumento**, emulsionanti (E475, E471), **yogurt** polvere, polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, coloranti (rosso cocciniglia, carminio), aroma (vanillina).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **uova, soia, frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	100	200	400
Olio di semi	75	150	300
Acqua	50	100	200

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**Preparazione:** Sbattere bene insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia, lucida e omogenea. Versare quindi l'impasto ottenuto su una tortiera opportunamente imburata od oliata con staccante spray, stendendolo uniformemente aiutandosi con una apposita spatolina. Infornare a 165-170°C per il tempo necessario, a seconda della quantità della pasta nello stampo. La torta va poi tagliata a metà e farcita con la farcitura bianca che tradizionalmente si prepara con panna, montata con lo zucchero a velo, e poi unita a mascarpone e ad un formaggio cremoso. In alternativa la farcitura può essere "italianizzata" usando solo panna, zucchero e mascarpone.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1549 kJ (368 kCal)
GRASSI	2,4 g
di cui acidi grassi saturi	2,0 g
CARBOIDRATI	76,8 g
di cui zuccheri	38,1 g
FIBRE	1,1 g
PROTEINE	6,6 g
SALE	0,23 g

### Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060