

TORTA RED VELVET

1 taza y
media
Harina

172 gr
azúcar

1/2 cdita
de polvo
de hornear

1/8 cdita
de
bizcarbonato

75 gr
de Margarina
sin sal

2
huevos

1/2 taza más
1/4 taza de
leche líquida

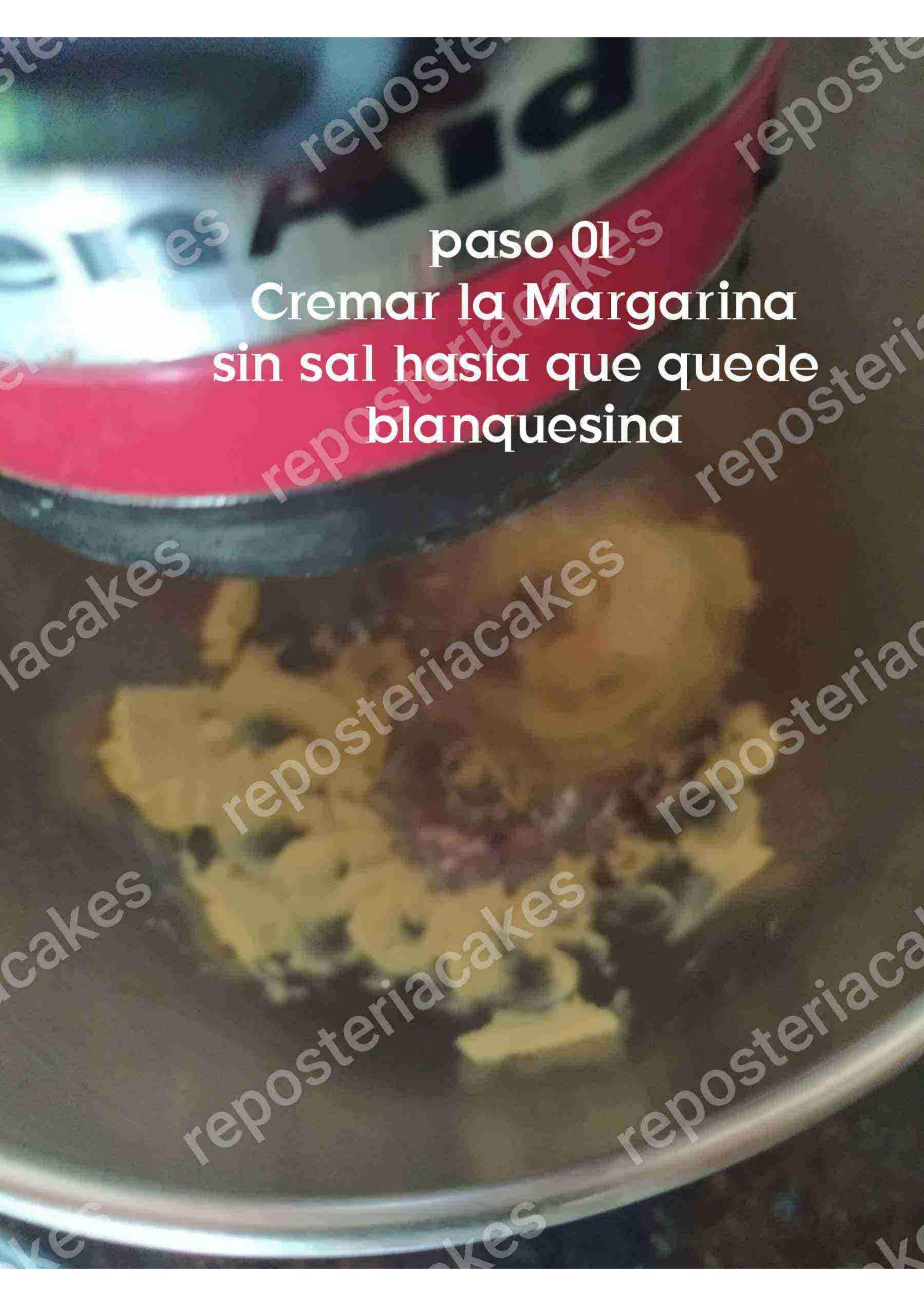
Colorante
rojo

1 1/2
de cacao

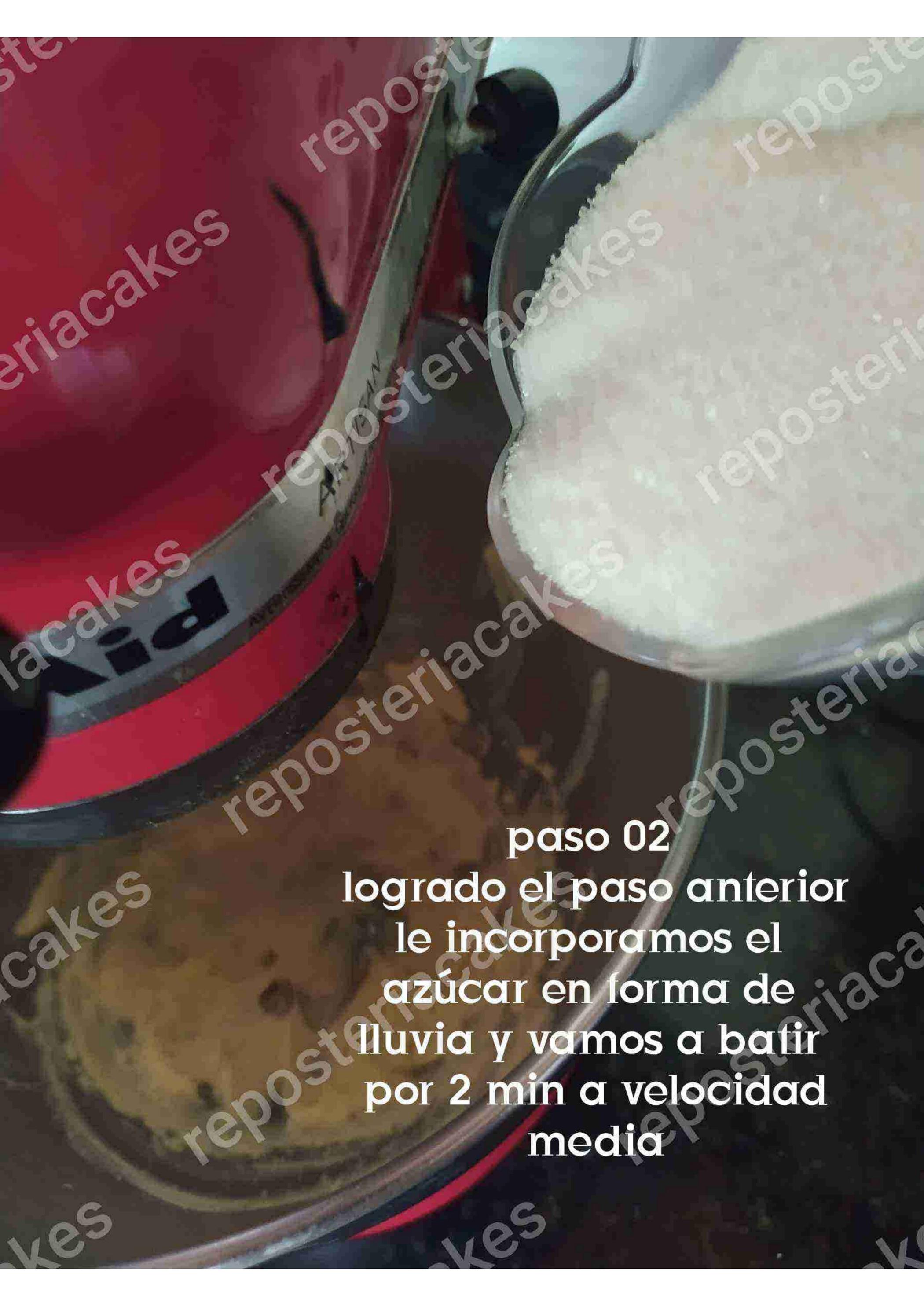
1 cda
limón

1/8 cdita
sal

1 cda
esencia



paso 01
Creumar la Margarina
sin sal hasta que quede
blanquesina



paso 02

**logrado el paso anterior
le incorporamos el
azúcar en forma de
lluvia y vamos a batir
por 2 min a velocidad
media**



paso 03
incorporamos los
huevos 1 a 1 y batimos
por 3 min hasta que nos quede
cremosa



paso 04
incorporar en el
proceso del batido
la esencia



paso 05
incorporar la
sal y batimos
hasta lograr una
crema consistente



paso 06

**mientras la mezcla de
está batiendo vamos a unir
todos los secos harina+
cacao+polvo de hornear+
bizcarbonato**



paso 07

mientras también se
está batiendo la mezcla
vamos a incorporar el limón
a la leche



paso 08

**removemos y dejamos
reposar por 3 min
aproximadamente**



paso 09
removemos todos
los secos



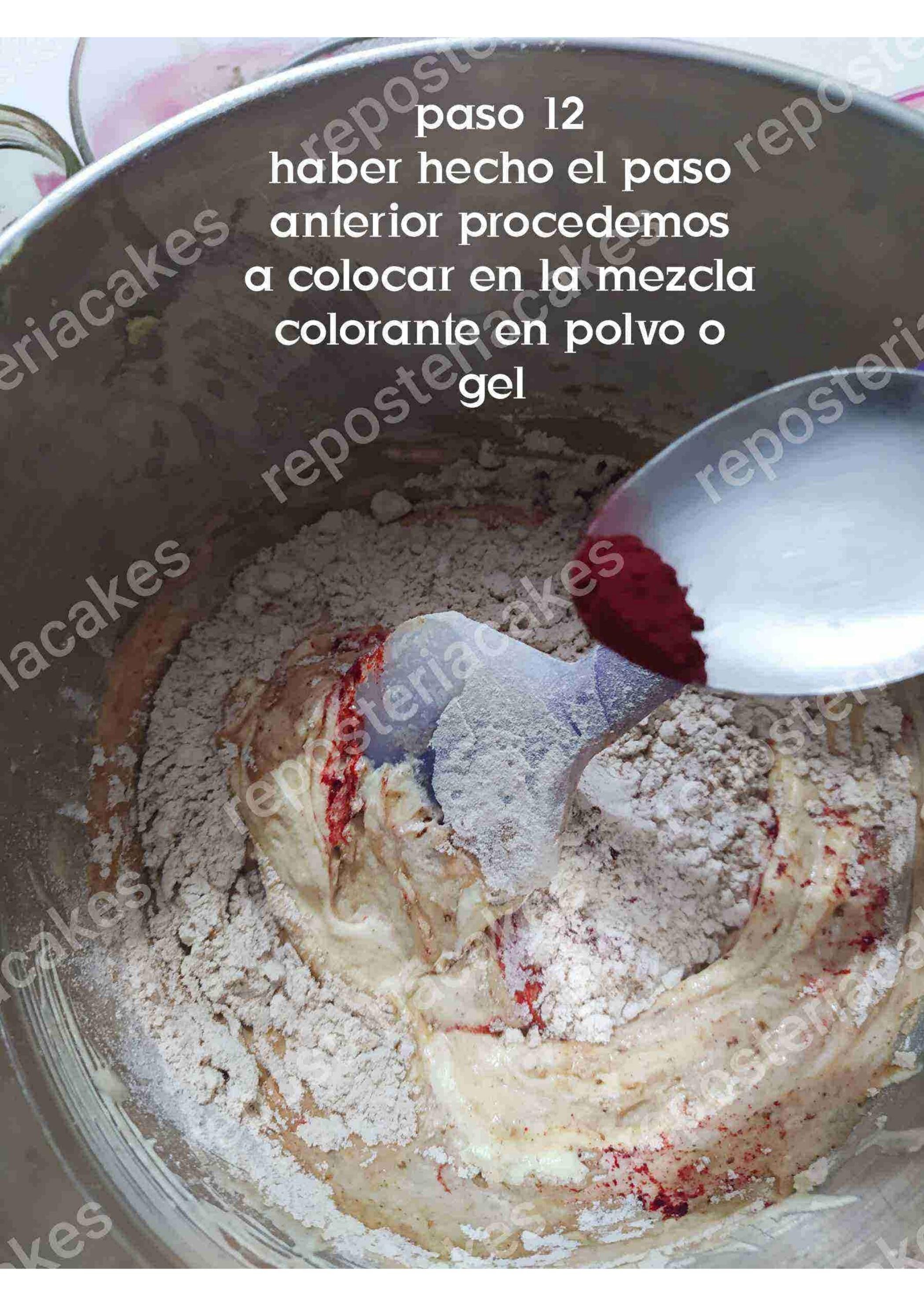
paso 10

cernimos todos los secos
encima la mezcla ya batida
intercalando con la leche
cortada con el limón

paso II
este proceso lo vamos
hacer en tres partes
harina + leche + harina...



paso 12
haber hecho el paso
anterior procedemos
a colocar en la mezcla
colorante en polvo o
gel



paso 13
mezclamos muy
bien





paso 14
este es el resultado
de nuestra mezcla
ahora nos toca pesar
la mezcla para dividirla
en tres partes iguales
ya que en este caso
estaré utilizando
tres moldes iguales.
también lo pueden hacer
en un solo molde y en lo
que esté la torta cortarla
en 2 partes para obtener
3 partes de tortas



paso 15
aquí la muestra
de nuestra mezcla
y los moldes a utilizar
puede ser el modelo que
ustedes tengan. la idea es ser
creativos. De corazón queda
muy linda ..

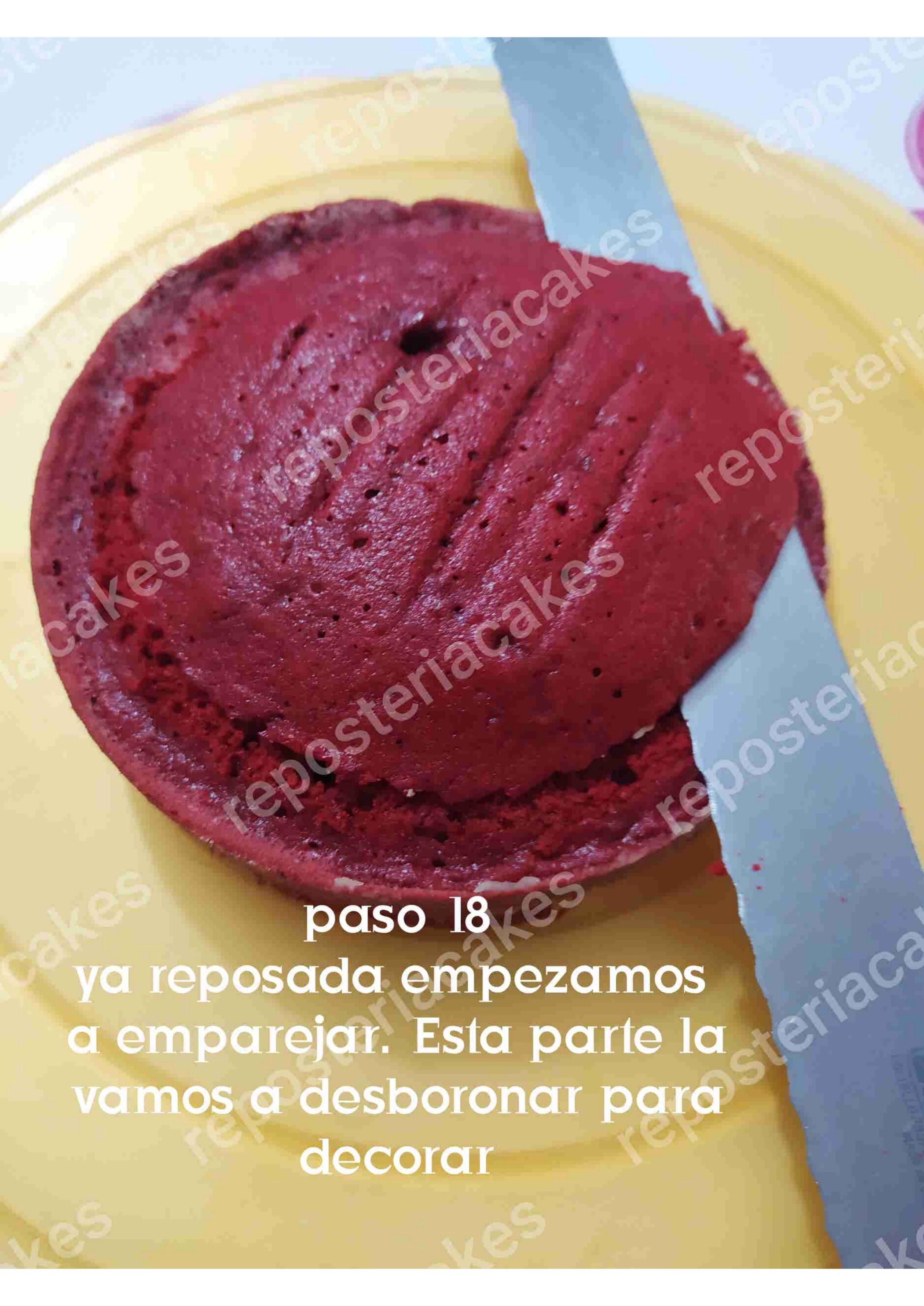


paso 16

**les comento que la
mezcla peso 600 gramos
es decir puse 200 gr de
mezcla en cada molde.
horno precalentado a 180
grados por 20 min**

paso 17
lista nuestras tortitas
para dejar reposar
y empezar a decorar





paso 18

ya reposada empezamos a emparejar. Esta parte la vamos a desboronar para decorar

CREMA DE QUESO FIRME IDEAL PARA AMBIENTES CALUROSOS

200 gr de
Azucar
Pulverizada

140 gr de
Margarina
sin sal

250 gr de
Queso Crema

20 gr de
agua

8 gr de
gelatina sin sabor

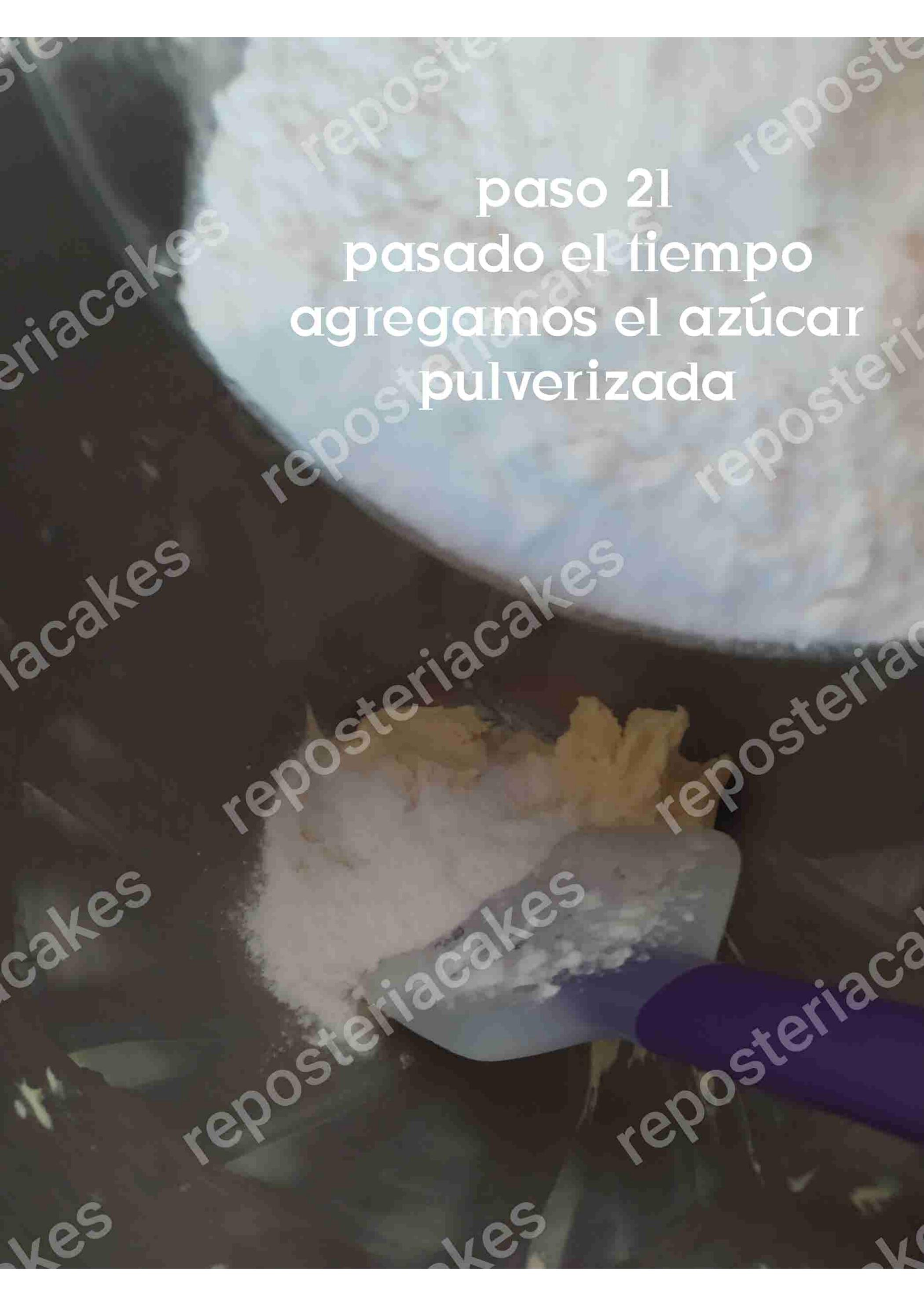


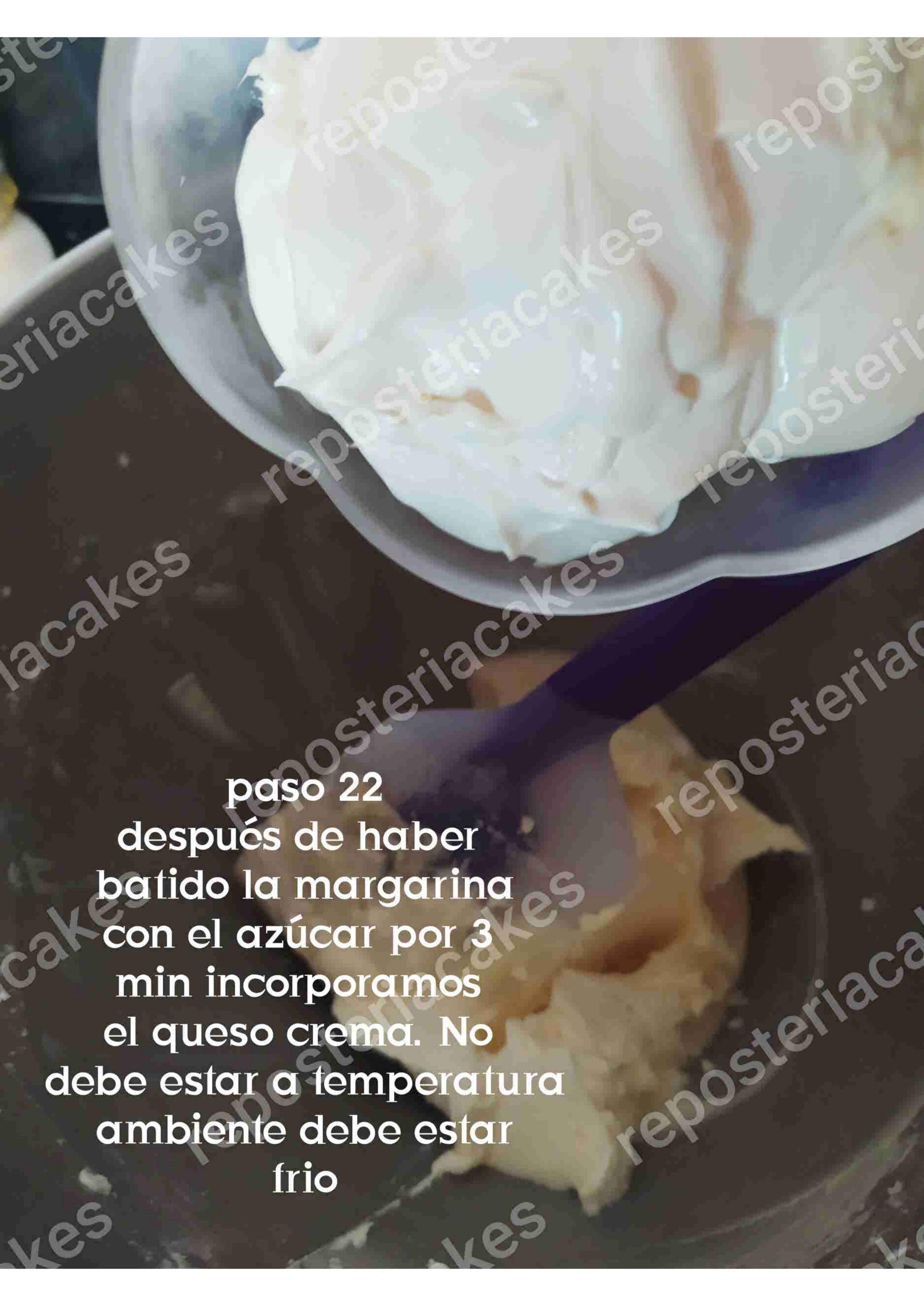
paso 19
ponemos a hidratar
la gelatina en agua
fría es importante en agua
fría



paso 20
ponemos a cremar la
margarina que debe estar
un poco fría . batimos por
3 min

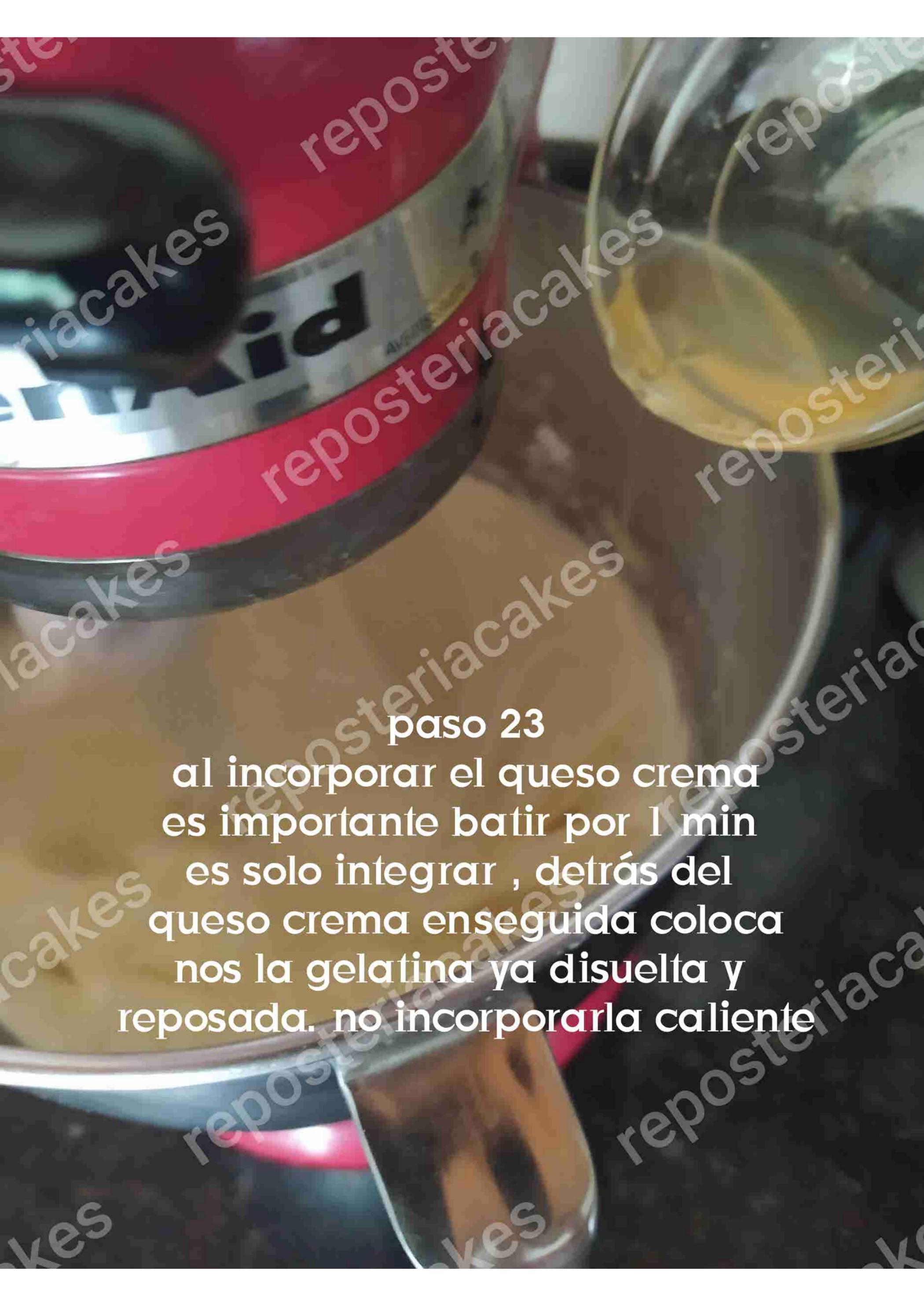
paso 21
pasado el tiempo
agregamos el azúcar
pulverizada





paso 22

**después de haber
batido la margarina
con el azúcar por 3
min incorporamos
el queso crema. No
debe estar a temperatura
ambiente debe estar
frio**



paso 23

al incorporar el queso crema es importante batir por 1 min es solo integrar , detrás del queso crema enseguida coloca nos la gelatina ya disuelta y reposada. no incorporarla caliente



paso 24

**lista nuestra crema
empezamos con la
Decoración. vamos a
colocar la boquilla 829
en una manga Boquilla
Redonda Grande**



paso 25
vamos a colocar
la primera pieza de
la torta en nuestro
capato para luego
pinchar para humedecer



paso 26
humedecemos con
un almíbar sencillo
media taza de agua
con media taza de
azúcar llevamos
a hervir en lo que
rompa el hervor dejamos
5 min mas y listo...
dejamos reposar nuestro
almíbar y opcionalmente
le podemos agregar 1 cda
de esencia o licor



paso 27

**empezamos a colocar
nuestras bolitas de crema
por todo el alrededor y luego
en el centro**

A round red velvet cake is shown on a light-colored, scalloped-edged paper doily. The cake is covered in a vibrant red velvet frosting. A decorative border of white cream dollops is piped around the perimeter of the cake. The dollops are uniform in size and shape, each with a small peak. The background is a light blue surface with a faint watermark of a woman's face and the word 'Yeghitzza' in a pink banner.

paso 28
nos debe quedar
asi



paso 29
terminamos
decorando así



paso 30

**colocamos nuestra
segunda pieza de la torta
humedecemos y repetimos
el proceso**



paso 31
con la boquilla 1M
decoramos la parte
superior

Yelitza Salazar

Maestro Repostera Pastelera

☎ 0412-969-1725

📷 Reposteria Cakes





Kategori
Cakes
Gropostoria cakes
0412-969 17 25



Cakes

Yelkit