



Red Velvet Cake

Ingredienti

Farina 00 :400 g
Amido di Mais :40 g
Cacao : 15 g
sale: 9 g
Burro Morbido:170 g
Uova: 150 g
Bicarbonato :7 g
Aceto di Mele : 7,5 g
Zucchero: 450 g
Yogurt Intero : 370 g - Colorante rosso : 5 cucchiari
Per la Crema al Latte
Latte Intero : 500 ml
Farina 00: 50 g
Per la Crema di Burro con Base Semifreddo
Zucchero Semolato :250 g
Acqua : 80 g
Sciroppo di Glucosio : 25 g
Tuorli :140 g
Mezza Bacca di Vaniglia
Burro Morbido :500 g

Ricetta tipica Americana ma modificata secondo dei gusti più "italiani" Nonostante possa apparire "pesante" è una torta cremosa adatta

sia per merenda che per un dopo pasto.

Procedimento per la base:

Unire e Setacciare Farina , amido, Cacao e Sale. Lavorare in planetaria con la frusta il burro morbido con lo zucchero fino ad avere una consistenza bella spumosa. Unire le uova poco alla volta, unire i semi della vaniglia e continuare a montare. Aggiungere il colorante e poi lo yogurt poco alla volta e continuare il montaggio. Fermare la macchina e incorporare le polveri piano piano mescolando dal basso verso l'alto, aggiungere il bicarbonato sciolto nell'aceto e mescolare con la frusta ancora un po'. Versare il composto in due massimo tre teglie da 24 cm o in una sola da 28 cm che andrà poi tagliata in due o tre strati. Cuocere a 180° per circa 50 minuti se si opta per una sola teglia altrimenti per 30 minuti. Far raffreddare e tagliare a strati.

Per le creme:

Versare il latte in un pentolino e unire la farina e mescolare a freddo fino a quando non ci saranno grumi. Poi portare sul fuoco e cuocere mescolando bene fino ad avere una crema che poi andrà messa in un pentolino freddo e in frigo con pellicola a

contatto.

Crema al Burro:

In un pentolino versare l'acqua e lo zucchero ed il glucosio sciolto un pò al microonde, portare a 121° senza mescolare. In planetaria con la frusta iniziare a schiumare i tuorli con la vaniglia. Quando lo sciroppo sarà pronto versare a filo sui tuorli e iniziare il montaggio. Aggiungere il burro che deve essere a temperatura ambiente, ed in ultimo il liquore Montare per bene fino ad avere una bella crema. Metterla un pò a rassodare nel congelatore per un 15 minuti. Poi conservarla in un luogo fresco ma NON IN FRIGO.

Unire la crema al latte con la crema al burro. Scegliere le proporzioni a piacere io ho usato tutta la crema al latte con circa metà della crema al burro.

Farcire e decorare a piacere la torta.