



## Red Velvet en copa

### PRODUCTOS :

Sacher Spezial Mix - COLORANTE ROJO VIVO ARCONSA - ALASKA EXPRESS NEUTRO - AROMA VAINILLA COMBANI

### RED SACHER:

350 g Sacher Spezial Mix  
175 g Huevo  
25 g Agua  
C/S Colorante Rojo Vivo Arconsa

### Elaboración :

Batir durante 6 minutos a velocidad rápida, escudillar planchas y cocer a 180°C durante 20 minutos aprox.

### PARA LA CREMA:

460 g Queso crema  
360 g Nata montada  
120 g Alaska Express Neutro  
160 g Agua  
6 g Aroma Vainilla Combani  
C/S Sal

### Elaboración :

Diluir Alaska Express Neutro en agua tibia, añadir el queso y el aroma, mezclar todo en batidora planetaria hasta obtener una crema homogénea. Por otra parte, montar la nata e incorporarla a la crema de queso.

### TIP:

Las capas de Red Sacher se pueden realizar también en versión Crumble.



### CRESCO SPA

Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it • www.cresco.it

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

