



CATEGORIA

Confeitaria



## CUPCAKE RED VELVET

### INGREDIENTES

#### Grupo Massa

Ingrediente	KG
Cake Red Velvet Bakels	1.000
Ovos	0.400
Água	0.400
Óleo de soja	0.400
<b>Peso total:</b>	<b>2.200</b>

#### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Forneável Chocolate com Avelã Bakels	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.000</b>

#### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate ao Leite Bakels	-
Confeitos Coloridos	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.000</b>

### MÉTODO

Na batedeira, misturar o cake com água, ovo e óleo até ficar homogêneo. Forrar as formas de muffins com forminhas de

papel e aplicar a massa até atingir metade das forminhas. Fornear à 170°C por 10 minutos. Retirar os cupcakes da forma e deixar esfriar. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, furar o centro de cada cupcake e rechear com o Recheio de Avelã.

Aplicar o Ganache ao leite utilizando saco de confeitar com bico pitanga no topo do cupcake e decorar com confeitos coloridos.