

Tegral Red Velvet

Sütő- és cukrászipari keverék, kevert omlós piskóták készítéséhez



Tegral Red Velvet

Sütő- és cukrászipari keverék, kevert omlós piskóták készítéséhez



Waldorf-Astoria New York



Vörös muffin



Zebra torta



Astoria szelet



KISZERELÉS:
15 kg / zsák

A vörös sütemények története:

Az 1920-as években a New York-i Waldorf-Astoria Hotel készített először élénkörös színű süteményeket, amelyek hamar népszerűek lettek a vendégek között. A süteményeknél céklalével festett, vörös színű omlós piskótát használtak, amelyekhez könnyű, és világos színű krémekeket párosítottak. Az íz és a látvány által elért összehatás megmozgatta a vendégek fantáziáját, és bár az étlapon többféle sütemény név is szerepelt, a vendégek egyszerűen csak „Bársonyt” (angolul „Velvet”) rendeltek. A legenda szerint, egy kaliforniai hölgyvendég egyszer elkérte valamelyik Bársony sütemény receptjét, majd némileg meglepte, amikor a szálloda mai értéken számolva több mint 10 000 amerikai dollárt számított fel érte távozáskor. Annak érdekében, hogy visszaszerezze a pénzét, a hölgy, „Red Velvet Cake” (Vörös Bársony Torta) néven maga is árulni kezdte a receptet szerte Amerikában. Természetesen a szállodáknál kezdte.

Előnyök a felhasználó számára

- Kényelem és higiénia a felhasználás során
- Könnyű és egyszerű termékgyártás
- Ellenőrzött, minőségi összetevők
- Időmegtakarítás, mivel kevesebb összetevőt kell kimérni
- Kevesebb raktárhely a tárolás során
- Sokféle termék készíthető belőle
- A késztermék fogyasztói trendet elégíti ki
- Élénkörös szín, amely vonzza a vevők tekintetét
- Ingerli a cukrász fantáziát

Előnyök a fogyasztó számára

- Tejszokoládé és friss vaj jegyekkel rendelkező aroma
- Omlós piskóta szerkezet
- Valódi minőség
- Kulináris élmény



Összetétel: cukor, búzaliszt, módosított keményítő, búzakeményítő, tejsavópor, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjeinek tejsav-észterei, zsírsavak mono- és digliceridjei, nátrium-sztearoil-2-laktilát), só, búzaglutén, térfogatnövelő szer (difoszfátok, nátrium-karbonátok), növényi olaj (repce), sűrítő anyag (karboxi-metil-cellulóz, guargumi), aroma, színezék (vas-oxidok, kármínok), enzimek (búza)



Felhasználás / Recept ajánlat:

Massza

Tegral Red Velvet*	1 000 g
Egész tojás/tojáslé	350 g
Étolaj	300 g
Víz	225 g

Krém

Montamix*	1 000 g
Deli Quark*	500 g

*Puratos termék

Massza: Tegyük a keverő üstbe a recept szerinti anyagokat, majd keverjük 2 percig közepes fokozaton. Fontos! Csak keverjük, ne habosítsuk!

Sima csővel ellátott nyomózsák segítségével nyomjunk kis korongokat egy sütőpapírral borított sütőlemezre. Süssük 180°C-os sütőben 10-12 percig.

Krém: A Deli Quark-ot és a Montamix-et, tegyük habverő üstbe, majd verjük az anyagokat krémmé.

Töltsük a fehér krémet nyomózsákból két vörös korong közé.

Whoopie pie



Puratos Zrt. 1117 Budapest, Galvani út 6, Hungary

Tel.: +36 1 881 6800
email: office@puratos.hu

Fax: +36 1 206 4111
www.puratos.hu

Fióktelepek: 1117 Budapest, Galvani út 6.
7400 Kaposvár, Cseri út 4.
4400 Nyíregyháza, Lujza utca 15.
6728 Szeged, Budapesti út 8.
8411 Veszprém, Szövetkezet utca 5.

Tel.: (+36 1) 881 6800
Tel.: (+36 82) 526 818
Tel.: (+36 42) 460 803
Tel.: (+36 62) 431 940
Tel.: (+36 88) 458 858

Fax: (+36 1) 206 4111
Fax: (+36 82) 526 819
Fax: (+36 42) 460 763
Fax: (+36 62) 439 133
Fax: (+36 88) 458 859