

Velvet Valentine



TAPPETINO ROSSO

400 g **VELVET CAKE RED**

350 g uova intere

150 g acqua

100 g olio di semi

3/5 g **JILK**

Montare tutti gli ingredienti e alla massima velocità per circa 5 minuti. Cuocere a 200°C per circa 10 minuti.

FARCITURA

1000 g panna non zuccherata

200 g **VARIEGÒ RED EXOTIC**

Montare la panna in planetaria e infine incorporare delicatamente a mano il Variegò. Farcire con sac à poche e decorare a piacere.