



Trick on Treat

RED BLOODY CUP CAKES



RAAKA-AINEET JA TARVIKKEET:

Muffinssitaikina

1000 g Dawn Cake Mix Red Velvet
500 g Vesi

Mousse:

200 g Dawn Hydykejauhe Fond Neutraali
200 g Vesi
1000 g Vispikerma UHT, laktoositon
20 g Pastarom Vanilja

Punainen koristekastike:

75 g Vesi
300 g Dawn Decorgel Neutral
Dawn Pasta Mansikka
Colorgel Punainen
Colorgel Musta

Koriste:

Dawn Shape-it koriste
Colorgel Punainen

VALMISTUSOHJEET:

- Sekoita kakkupohja-mix ja vesi kulhossa.
- Sekoita 1 min hitaalla ja 3–4 min keskinopeudella.
- Paista 180 °C, 20–25 min.
- Vispaa kaikki moussen ainekset paksuksi vaahdoksi.
- Valmista koristekastike: Lämmitä Decorgel Neutraali ja vesi noin +45 °C:ksi. Lisää joukkoon mansikkapasta ja väriaineet.
- Valmista koriste: Sulata Shape-it kattilassa. Lisää punainen väri ja kaada pellille silikonimaton päälle. Paista 200 °C:ssa 10–12 minuuttia. Taittele koristeiksi leivoksien päälle.

Kuppikakujen kokoaminen:

1500 g Muffinssitaikina
1420 g Mousse
381 g Punainen koristekastike
Koriste

- Pursota paistettujen ja jäähtyneiden kuppikakujen päälle suoralla tyllalla mousetäyte.
- Jäähdytä kylmiössä.
- Annostele esim. ruokalusikalla moussen päälle punaista koristekastiketta.
- Viimeistele koristeella.



Tuotenumero	Tuote
562796	Dawn Cake Mix Red Velvet 4 x 3,5 kg
950420	Dawn Hydykejauhe Fond Neutraali 2 x 2,5 kg
920363	Vispikerma UHT, laktoositon 12 x 1 l
194108	Pastarom Vanilja 1 kg
565690	Dawn Decorgel Neutral 7 kg
950499	Dawn Pasta Mansikka 1 kg
T023127	Colorgel Punainen, vesiliukoinen 100 g
T023136	Colorgel Musta, vesiliukoinen 100 g
950531	Dawn Shape it, Isomalti 5 x 1 kg