

Red Velvet plaatcake

Image



Red Velvet plaatcake

Heerlijke, smeuïge Red Velvet cake. Om je vingers bij af te likken!

Ca. 190°C

Ca. 45 min

100 stuks

Ingrediënten

Koekbodem:

500 gram Damco compleet croûtepoeder

225 gram Boter

10 gram Cacaopoeder

55 gram Water

Red Velvet plaatcake:

2.150 gram Damco muffin/cupcakemix

65 gram Cacaopoeder

800 gram Olie

1.650 gram Heel ei

400 gram Karnemelk

Naar wens Arlico kleur knalrood

Afwerking:

Chocuisse souplesse neutraal

Damcosnow (lichtrood kleuren met Arlico kleur knalrood)

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze koekbodem:

1. **Damco compleet croutepoeder** en cacaopoeder door elkaar mengen en met de boter in de kruim draaien.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur kort aandraaien en uitrollen op ca. 2 mm.
5. Hiermee 2 ingevette en van siliconenpapier voorziene bakblikken van 60x40 cm bekleden.

Werkwijze Red Velvet plaatcake:

1. Meng eerst **Damco muffin/cupcakemix** met cacaopoeder.
2. Meng dit vervolgens met de olie, heel ei en karnemelk ca. 2 minuten met de vlindergarde.
3. Naar wens kleuren met **Arlico kleur knalrood**.
4. Verdeel het beslag in gelijke porties over de 2 bakblikken, strijk gelijkmatig glad en plaats in de oven.

Werkwijze afwerking:

1. Na het bakken de Red Velvet plaatcake afkoelen, de bovenkant bestrijken met een dunne laag **Souplesse neutraal**. Eventueel met een glaceermes deppen, zodat het oppervlak iets ruw wordt.
2. Als afwerking de Red Velvet plaatcake eventueel licht bestuiven met de gekleurde **Damcosnow**.
3. Vries de plaatcake voor het snijden aan en verdeel in stukken van 5x8 cm.

Image

