



Biscuit Red Velvet



Le Red velvet ou gâteau velours !!

D'une gourmandise simple à l'éclat de son rouge intense , tout pour ravir vos papilles avec son bon goût de cacao.

Son atout c'est qu'il est excellent mais surtout peut-être utilisé de multiples manières.

Peut-être réaliser à la main ou au robot.

Ingrédients :

<i>300 gr de farine de blé 16 gr de cacao en poudre non sucré 120 ml d'huile de tournesol 260 ml de lait ribot 250 gr de sucre en poudre 2 œufs 5 gr de bicarbonate de soude 4 gr de vinaigre (blanc, de vin) 1 c. à café de colorant rouge en gel 10 gr d'extrait de vanille</i>	<i>Vous pouvez :</i> - <i>Diviser la pâte en 3 pour des moules de 15 cm de diamètre .</i> - <i>Cuire en une plaque entière et découper après cuisson .</i> - <i>Cuire dans un cercle sans fond ou en plaque sur papier cuisson</i>
---	--

Préparation :

Peser tous les ingrédients en amont.

Tamiser la farine et le cacao ensemble dans un bol . (attention le cacao , c'est bien du cacao et non des poudre tel le Nesquik !!)

Verser l'huile et le sucre dans le robot . Ajouter les œufs et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Diminuer la vitesse ,ajouter petit à petit le mélange farine/cacao et le lait ribot en alternant les deux.

Mélanger le bicarbonate avec le vinaigre et l'incorporer à la préparation.

Enfin, incorporer la vanille et le colorant.

Verser dans le contenant choisi , cuire dans un four à 180° durant 30 min.

Laisser refroidir sur une grille , filmer et placer dans un endroit frais (voir au frigo si possible) avant montage du gâteau final.

Conseils-infos :

Peu servir de base de gâteau complet , de fond pour vos entremets , pour des pop cakes , pour des fonds individuels de vos mousses(type entremet , bavarois), pour des gâteaux à sculpter.

Se congèle parfaitement plusieurs mois , emballé sous film.

Si vous ne trouvez pas du lait ribot , suivre la recette dans la rubrique le « fait maison »

Laisser bien refroidir avant tout montage.

Les restes de pate peuvent être séchés pour en faire de la chapelure pour faire les contours de gâteaux .

Soyez calme lors de l'ajout du colorant , inutile de mettre des tonnes.

Ce type de gâteau se marie aussi très bien avec ce style de crème :

125 gr de beurre pommade + 300 gr de sucre glace + 125 gr de Philadelphia