



Red Velvet Valentine's
CON SOL GUNDAKER



RED VELVET BROWNIES

Y LOS SECRETOS DEL RED VELVET



POR SOL GUNDAKER

¡Bienvenida!

Estoy emocionada de invitarte a una experiencia dulce y llena de aprendizaje. En este recetario, te guiaré paso a paso en la creación de unos irresistibles Red Velvet Brownies, perfectos para regalar (o vender) en San Valentín.



SOBRE MÍ

Desarrolladora de Recetas, Instructora de Cocina, Food Blogger & Stylist.

Con más de 15 años en el mundo de la gastronomía, mi pasión es compartir a través de la cocina. En mis clases te comparto mis ingredientes, utensilios y técnicas favoritas para disfrutar de la pastelería con confianza y lo más lindo de todo ¡pasar un rato hermoso en tu cocina! Creando recuerdos inolvidables con las personas que más querés.

Quiero compartir con vos los secretos que hicieron de mis productos Red Velvet los más famosos en mi pastelería Velvet Cakes. Estoy segura de que estos Red Velvet Brownies se van a convertir de inmediato en un favorito de tu familia y amigos y en un producto estrella para tu emprendimiento.

SOL GUNDAKER



RED VELVET BROWNIES



INGREDIENTES 16 PORCIONES

- 260 g de mantequilla
- 3 ½ tazas de chispas de chocolate semi dulce
- 5 huevos
- ½ taza de azúcar
- 1 ¼ tazas de azúcar moreno compacta
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 2 cdas de colorante vegetal rojo líquido
- 2 tazas de harina
- 1 cdta de polvo de hornear
- 1 cdta de sal
- 3 cdas de cocoa en polvo 100% cacao

PREPARACIÓN

1. Laminar un molde rectangular de 23 x 33 cm, o uno cuadrado de 26 x 26 cm con papel para hornear y engrasar con mantequilla.
2. En un tazón grande colocar las chispas de chocolate semi dulce y la mantequilla. Derretir en baño maría o en un horno microondas en intervalos de 30 segundos, calentando solamente hasta que se derrita el chocolate y moviendo bien entre cada intervalo. Dejar enfriar por 10 minutos.
3. En un tazón grande aparte, colocar los huevos, azúcar, azúcar moreno y vainilla y combinar bien usando un batidor de globo. Añadir el colorante rojo y mezclar bien.



PREPARACIÓN

5. Incorporar el chocolate y la mantequilla derretidos a la mezcla de huevos y azúcar y mezclar hasta que se incorporen todos los ingredientes. Asegurarse de que el chocolate no esté tan caliente que corra el riesgo de cocinar los huevos.
6. Cernir sobre la mezcla de chocolate la harina, polvo de hornear, sal y cocoa. Incorporar de manera envolvente utilizando una espátula de hule. No mezclar de más.
7. Precalentar el horno a 350°F. Hornear de 30 a 35 minutos o hasta que un palito de dientes salga con boronas húmedas adheridas, pero no con mezcla cruda. Dejar enfriar por completo antes de cortar y colocar el glaseado.

GLASEADO DE QUESO CREMA

INGREDIENTES

- ¼ de taza de queso crema
- 1 taza de azúcar glass
- ½ cdta de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. Calentar el queso crema en el horno microondas por 15 segundos.
2. Cernir el azúcar glass y combinar con el queso crema utilizando un batidor de globo.
3. Incorporar la esencia de vainilla.
4. Cubrir con un plástico de cocina hasta el momento de utilizar para evitar que se seque.



5 SECRETOS DE LAS RECETAS RED VELVET

Elegí el colorante rojo correcto

El colorante vegetal rojo en estado líquido aporta color y no cambia el sabor del Red Velvet. No se recomienda utilizarlo en gel, ya que aporta un sabor amargo a la mezcla. Si en tu lugar de residencia no logras encontrar un color líquido de tu agrado, puedes utilizar colorante en gel de tu elección en una cantidad no mayor a 1 cdta.

La mantequilla es esencial

Utilizar mantequilla en tus recetas Red Velvet va a aportar, además de un delicioso sabor que complementa perfecto con la vainilla y chocolate, una textura densa que no obtenemos con el aceite vegetal.

Una cantidad adecuada de vainilla y chocolate

Las recetas Red Velvet son un punto intermedio soñado entre vainilla y chocolate. Necesitan una buena cantidad de vainilla que logre destacar y una cantidad adecuada de cocoa o chocolate que no opaque los demás ingredientes.

Cuidado con el bicarbonato de sodio

Si la receta pide bicarbonato de sodio, la cantidad debe de ser mínima. Recordá que las recetas Red Velvet no son de chocolate en su totalidad, sino que son una mezcla entre vainilla y chocolate. Si no está presente la cantidad adecuada de cocoa para neutralizar el bicarbonato de sodio, corres el riesgo de que tu preparación Red Velvet tome un sabor ligeramente metálico.

Elegí un complemento ligeramente ácido

Los rellenos y coberturas elaborados con queso crema son el complemento por excelencia de las recetas Red Velvet. Vas a querer ese elemento ácido para ayudar a cortar el dulce de los Red Velvet.



¡GRACIAS!

Gracias por acompañarme en esta dulce aventura. Ha sido un verdadero placer compartir con vos el arte del Red Velvet en esta guía digital.

Espero que hayás disfrutado de las recetas, secretos compartidos y, sobre todo, del amor puesto en cada detalle. La magia de la pastelería casera es aún más especial cuando la compartimos.

Con cariño,
Sol



WWW.SOLGUNDAKER.COM

RED VELVET VALENTINE'S

Este documento es diseñado por Sol Gundaker, Inc. -
Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de -
SOL GUNDAKER INC.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© 2025 SOL GUNDAKER, INC.