



Red Velvet Chic

por
Sol Gundaker

www.solgundaker.com

Red Velvet Chic



Red Velvet Chic es la guía paso a paso donde te enseño cómo recrear la receta más solicitada de mi pastelería Velvet Cakes: el más delicioso Red Velvet Cake.

No solo aprenderás a elaborar el Red Velvet Cake con su clásico lustre de queso crema de principio a fin, sino que dentro de esta guía encontrarás como presentarlo de 6 maneras súper chic para deslumbrar a tus invitados con tus creaciones pasteleras y regalos comestibles.

Así que ponete el delantal y prestá atención, porque a continuación te cuento todos los detalles, ingredientes, consejos y trucos de mi receta secreta.

Sol Gundaker

desarrolladora de recetas, instructora de pastelería



Estructura

Componentes esenciales de un Red Velvet Cake

Existen muchas recetas diferentes en cuanto al Red Velvet Cake se refiere. Algunas saben más a chocolate, otras se enfocan en el color. Unas son elaboradas con mantequilla, otras con aceite. En esta sección, te cuento de los componentes protagonistas de mi receta de Red Velvet Cake con su respectiva función.

Mantequilla + Azúcar granulado

Este matrimonio de ingredientes es el responsable de la textura esponjosa del queque en sí. Al cremar los dos juntos por el tiempo adecuado, incorporamos aire a la mezcla. La mantequilla aporta un sabor insustituible y el azúcar genera la fricción necesaria para que la mantequilla se esponje y el queque crezca.

Vainilla

Cuando hay cocoa presente no debe faltar el sabor a vainilla y esta receta no escatima en este aromático ingrediente.

Cocoa + Leche agria + vinagre

Ninguno de estos tres ingredientes puede faltar en un buen Red Velvet Cake. Si no podés conseguir leche agria podés sustituirla por 1 taza de leche semi-descremada + 1 cda de jugo de limón o vinagre blanco.

Bicarbonato de sodio

Es nuestro agente leudante. Cuando una receta contiene ingredientes con un grado de acidez alto (en este caso la leche agria y el vinagre) generalmente contiene una cantidad determinada de bicarbonato de sodio para alcalinizar la mezcla.

Este conjunto de ingredientes junto con harina de trigo todo propósito y unos pocos huevos resultan en todo lo que un Red Velvet Cake debería ser: de textura aterciopelada, esponjosa y algo densa con una combinación de sabores armoniosa.



Red Velvet Chic

Guía paso a paso para crear el más delicioso Red Velvet Cake en 6 presentaciones diferentes.

El Clásico Red Velvet Cake

La versión original consta de tres succulentas capas de Red Velvet Cake alternadas con una crema de mantequilla y queso crema. Una pareja perfecta.

Consejos y trucos:



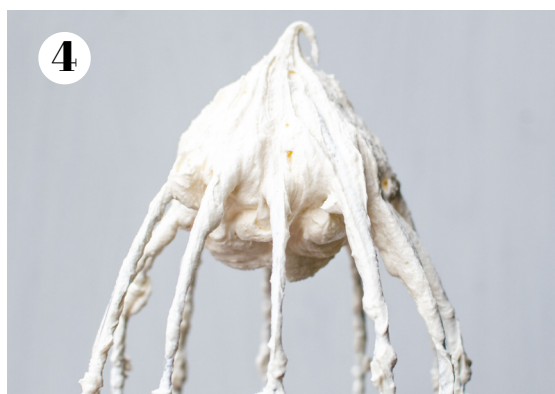
Procurar no compactar los ingredientes secos al medirlos. De lo contrario se corre el riesgo de agregar más cantidad de la necesaria.



Al alternar ingredientes secos y líquidos, iniciar y finalizar con los ingredientes secos. De esta manera obtendremos una mezcla homogénea.



No batir la mezcla por un tiempo prolongado después de añadir la harina. No queremos desarrollar el gluten ya que resultaría en un queque duro y poco esponjoso.



Al elaborar la crema de mantequilla, la manteca debe estar libre de grumos. Si no tuviese una consistencia totalmente suave, se puede suavizar con ayuda de un tenedor antes de utilizarla.

Importante: Antes de comenzar a elaborar esta receta se debe tener en cuenta que la mantequilla, los huevos, la leche agria y el queso crema deben estar a temperatura ambiente para obtener los mejores resultados.

Red Velvet Cake

El Clásico

Prep

25 min

Cocina

30 min

Porciones

10-12

Ingredientes

- 230 g (2 barras) de mantequilla a temperatura ambiente
- 410 g (2 tazas) de azúcar
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 1 oz. (30 ml) de colorante vegetal líquido en color rojo
- 340 g (2 $\frac{1}{2}$ tazas) de harina multipropósito
- 15 g (2 Cdas) de cocoa 100%
- $\frac{1}{2}$ cdta de bicarbonato de sodio
- $\frac{3}{4}$ cdta de sal
- 1 taza de leche agria a temperatura ambiente
- 1 Cda de vinagre blanco

Preparación


- 1** En el tazón de la batidora colocar la mantequilla y el azúcar. Batir con el accesorio de paleta por 5 minutos a velocidad media. Con esta acción estás cremando la mantequilla y el azúcar e incorporando aire a la mezcla por lo que vas a querer respetar el tiempo de batido. Raspar los lados del tazón con una espátula de 2 a 3 veces durante este proceso.
- 2** Agregar los huevos uno a uno, raspando los lados del tazón después de cada adición. Batir por al menos 1 minuto después de agregar cada huevo. Agregar la esencia de vainilla y batir por 1 minuto.
- 3** Añadir el colorante rojo en un chorro fino con la batidora encendida a velocidad baja. Cuando se haya incorporado todo el colorante, aumentar la velocidad a media y batir por 1 minuto.

Red Velvet Cake

El Clásico

1	<ul style="list-style-type: none">• 230 g (2 barras) de mantequilla a temperatura ambiente• 410 g (2 tazas) de azúcar	CREMAR
2	<ul style="list-style-type: none">• 2 huevos grandes a temperatura ambiente• 2 cdtas de esencia de vainilla• 1 oz. (30 ml) de colorante vegetal líquido en color rojo	INCORPORAR
3	<ul style="list-style-type: none">• 340 g (2 ½ tazas) de harina multipropósito• 15 g (2 Cdas) de cocoa 100%• ½ cda de bicarbonato de sodio• ¾ cda de sal	COMBINAR
4	<ul style="list-style-type: none">• 1 taza de leche agria a temperatura ambiente• 1 Cda de vinagre blanco	COMBINAR

INCORPORAR ALTERNANDO



Preparación

4. En un tazón aparte agregar la harina. Utilizando un colador o tamiz, cernir sobre la harina la cocoa, el bicarbonato de sodio y la sal. Utilizando un batidor de globo de mano o un tenedor mezclar todos los ingredientes secos hasta combinarlos.

5. Medir la leche agria utilizando una taza medidora de ingredientes líquidos. Agregarle el vinagre blanco y combinar con un batidor de globo de mano o tenedor.

6. Con la batidora a velocidad baja alternar los ingredientes secos y los líquidos. Primero agregar una tercera parte de los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla, luego la mitad de la leche agria con vinagre, luego otro tercio de los ingredientes secos, la otra mitad de los líquidos y por último el tercio restante de los ingredientes secos. Al terminar de agregar los ingredientes secos, batir de 15 a 20 segundos más, solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes, y apagar la batidora.

7. Precalentar el horno a 350°F. Engrasar y enharinar tres moldes redondos de 7-8 pulgadas si vas a colocar 2 capas de relleno, o utilizar 2 moldes si solamente colocarás una capa de relleno. Dividir la mezcla colocando cantidades iguales en todos los moldes. Hornear de 25 a 35 minutos. Esto quiere decir que a los 25 minutos deberás insertar un palito de dientes en el centro de uno de los queques. Si sale casi limpio y solamente se le adhieren algunas boronas podés retirar los queques del horno. Si sale todavía húmedo deberás repetir este proceso a los 30 minutos y, de necesitar aún más tiempo de horneado, de nuevo a los 35 minutos.

Nota

Dejar enfriar por completo antes de desmoldarlos. Podés ayudarte calentando ligeramente el fondo del molde en la estufa y corriendo un cuchillo con punta por los bordes.

Crema de Mantequilla y Queso Crema



Ingredientes

- 100 g (1/2 tz) de manteca vegetal suave
- 230 g (2 barras) de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 g (1/3 tz) de queso crema a temperatura ambiente
- 4 cdtas de esencia de vainilla sin color
- 1/8 cdta de esencia de caramelo (opcional)
- 5 tz de azúcar en polvo (también conocido como azúcar glass o molido)
- 2 cdtas de dióxido de titanio como blanqueador (opcional)

Preparación

1. En el tazón de la batidora de pie con el accesorio de batidor de globo o con una batidora de mano, batir la manteca vegetal y la mantequilla por al menos 5 minutos a velocidad media-alta hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa y no haya evidencia de grumos de manteca. Agregar el queso crema y batir por otros 2 minutos. Raspar los lados del tazón con una espátula de 2 a 3 veces durante este proceso. Agregar la esencia de vainilla y de caramelo y batir por 1 minuto adicional. Reducir la velocidad a baja y agregar el azúcar en polvo una taza a la vez. Una vez que todo el azúcar esté incorporado agregar el dióxido de titanio y aumentar la velocidad de nuevo a media-alta. Batir de 2 a 3 minutos más. Raspar los costados del tazón de 2 a 3 veces durante este proceso.

Nota

Esta receta es suficiente para rellenar y cubrir un queque de 7 u 8 pulgadas de diámetro.

Red Velvet Cake

¡Es hora de ensamblar el queque!



Ensamblaje

1. Utilizando un cuchillo de sierra cortar con mucha delicadeza la parte superior elevada de cada queque (la pancita) para comenzar con una superficie nivelada. Transferir una capa de queque a un platón o pedestal.
2. Con una espátula metálica untar encima una capa generosa de crema de mantequilla y nivelarla lo mejor que se pueda. Colocar encima la segunda capa de queque y repetir el proceso con la crema de mantequilla. Poner la última capa de queque y untar crema de mantequilla en la parte superior del queque y todo alrededor.
3. Con la misma espátula o con ayuda de una rasqueta, quitar un poco del exceso de crema y llevar al congelador por 15 minutos o al refrigerador por 30 minutos. Esto se conoce como una capa para boronas o un lustrado sucio y se utiliza para evitar que se adhieran boronas a la capa final de lustre.
4. Sacar el queque del congelador y aplicar otra capa de crema de mantequilla, tratando de colocar igual cantidad de crema en los lados y en la parte superior. Con la espátula de metal, brindar la textura final deseada.
5. ¡Servir y devorar! O, en el muy extraño caso de que sobre, almacenar en el refrigerador por hasta dos días.

Nota

La cobertura de boronas es indispensable cuando se trabajan queques que tienen un color distinto a la cobertura. Esto evitará que el lustre se llene de boronas para un acabado limpio.

Cobertura de un Red Velvet Cake



Indicaciones



Colocar dos capas de relleno y cubrir el queque con una primera capa de lustre con una espátula larga.



Eliminar el exceso y llevar al congelador por 15 minutos. Esto formará una cobertura contra boronas.



Colocar la segunda capa de lustre. Nivelar la parte superior y bordes con ayuda de una rasqueta.



Dar el acabado final deseado con una espátula larga, cuchara o cuchillo de untar.

La Versión Miniatura



Red Velvet Mini-Cake

Con la misma receta, y un cortador de galletas circular se puede crear una versión mini-cake del clásico Red Velvet Cake. Puede utilizarse como un queque de cumpleaños de tamaño personal o simplemente como una presentación diferente y tierna para servir a tus invitados, sustituyendo la rebanada de un queque grande.



Indicaciones

1. Preparar 1 receta de Red Velvet Cake. Colocar la mezcla en un molde cuadrado de 10 x 10", engrasado y enharinado. Hornear siguiendo las indicaciones de la receta original.
2. Dejar enfriar por completo y utilizando un cortador de galletas circular de 3 pulgadas aproximadamente, sacar círculos (los sobros de queque pueden utilizarse en Frascos de Red Velvet Cake, los cuales encontrarás a continuación en este documento).
3. Elaborar 1 receta de crema de mantequilla y queso crema.

Para ensamblar

Colocar en un plato pequeño o en una base para queque mini un círculo de Red Velvet Cake. Con una manga pastelera ajustada con una punta de estrella, colocar encima del círculo de queque una capa de crema de mantequilla y queso crema. Repetir colocando otro círculo de Red Velvet Cake y finalizando con crema en la parte superior. Dejar los lados del queque expuestos.



FRASCOS



Indicaciones

- 1** Preparar 1 receta de Red Velvet Cake. Colocar la mezcla en un molde cuadrado de 10 x 10" o en un recipiente refractario para horno engrasado y enharinado. Hornear siguiendo las indicaciones de la receta original.
- 2** Dejar enfriar por completo y utilizando las puntas de los dedos suavemente formar boronas de queque. Procurar no desmenuzar mucho el queque, queremos boronas grandes. Elaborar 1 receta de crema de mantequilla y queso crema.
- 3** Asegurarse de que cada frasco tenga su respectiva tapa. Colocar una capa de boronas en el fondo de cada frasco y presionar ligeramente con ayuda de una cuchara.
- 4** Con una manga pastelera ajustada con una punta de estrella, colocar una capa de crema de mantequilla y queso crema. Repetir agregando otra capa de boronas y volver a presionar suavemente. Finalizar con una capa de crema.
- 5** Colocar la tapa y finalizar atando con una cinta o cordón decorativo alrededor de la tapa. Personalizar para alguien especial con una colilla y un mensaje.

Notas

Para dar estos frascos como regalo, decorarlos utilizando cintas y colillas de diferentes estilos y colores. También son una manera original de aprovechar los restos o boronas que sobran al elaborar los Red Velvet Cake Versión Mini.

Red Velvet Cupcakes

Esta receta hace 20 cupcakes



A veces nada más no querés compartir tu Red Velvet, y para eso son los cupcakes. Una porción personal con la relación perfecta de queque y crema. Puntos extra si llevan este topping de pecanas caramelizadas como elemento crocante.

Preparación



1. Preparar 1 receta de Red Velvet Cake. Colocar 20 blondas de papel en bandejas para cupcake y con una cuchara añadir mezcla a cada blonda hasta llenarla 3/4 partes. Evitar llenar completamente ya que se puede rebalsar la mezcla. Hornear por 18-20 minutos hasta que un palillo de dientes salga casi limpio. Pueden adherirse algunas boronas al palillo.



2. Elaborar 1 receta de crema de mantequilla y queso crema. Cuando los cupcakes estén completamente fríos, colocar crema de mantequilla en la parte superior de cada uno utilizando una manga pastelera ajustada con una boquilla.



Pecanas Caramelizadas

para red velvet cupcakes

Ingredientes

- 250 g de pecanas
- 1 Cda de aceite vegetal
- 2 Cdas de azúcar moreno
- 2 Cdas de sirope de maple
- 1/2 cdta de sal

Preparación

- 1** Precalentar el horno a 350°F. Colocar todos los ingredientes en una bandeja para horno. Mezclar bien para que cada pecana quede cubierta con el resto de los ingredientes. Disponer las pecanas cubiertas en una sola capa uniforme.
- 2** Meter al horno precalentado por 15 minutos. A los 7 minutos sacar del horno y mover las pecanas con una cuchara o espátula que resista el calor.
- 3** Meter de nuevo al horno y esperar a que se terminen de dorar, aproximadamente 8 minutos más. Sacar del horno y mover de nuevo, para que se separen las pecanas una de la otra. Dejar enfriar.
- 4** Picar las pecanas, no mucho, y espolvorear sobre cada cupcake.

Prep

15 min

Cocina

15 min

Listo en

30 min


Red Velvet Cake

Estilo Ombé

1	230 g (2 barras) de mantequilla a temperatura ambiente 410 g (2 tazas) de azúcar	CREMAR
2	2 huevos grandes a t. ambiente 2 cdts de esencia de vainilla	INCORPORAR
3	340 g (2 ½ tazas) de harina ½ cdta de bicarbonato de sodio ¼ cdta de sal	COMBINAR
4	1 tz de leche agria a t. ambiente 1 Cda de vinagre blanco	COMBINAR
5	1 oz. (30 ml) de colorante vegetal líquido en color rojo 15 g (2 Cdas) de cocoa 100%	MEZCLAR

INCORPORAR ALTERNANDO

AGREGAR EN TRES PARTES



EL MISMO SABOR CON UNA APARIENCIA DIFERENTE. AL CORTAR EL QUEQUE EN SU INTERIOR APRECIARÁS TRES TONOS DE ROJO EN DEGRADACIÓN, IDEAL PARA CELEBRACIONES Y DÍAS FESTIVOS.

Preparación

1. En el tazón de la batidora colocar la mantequilla y el azúcar. Batir con el accesorio de paleta por 5 minutos a velocidad media. Con esta acción estás cremando la mantequilla y el azúcar e incorporando aire a la mezcla por lo que vas a querer respetar el tiempo de batido. Raspar los lados del tazón con una espátula de 2 a 3 veces durante este proceso.

2. Agregar los huevos uno a uno, raspando los lados del tazón después de cada adición. Batir por al menos 1 minuto después de agregar cada huevo. Agregar la esencia de vainilla y batir por 1 minuto. **En esta ocasión no añadiremos el colorante rojo en este punto.**

3. En un tazón pequeño añadir el colorante rojo y la cocoa en polvo. Agitar con una cuchara hasta que la cocoa se disuelva en el colorante y forme una pasta. Dividir esta pasta en 3 partes. Apartar.

4. En un tazón aparte agregar la harina. Utilizando un colador o tamiz, cernir sobre la harina el bicarbonato de sodio y la sal (notar que omitimos la cocoa en este paso). Utilizando un batidor de globo de mano o un tenedor mezclar todos los ingredientes secos hasta combinarlos.

5. Medir la leche agria utilizando una taza medidora de ingredientes líquidos. Agregarle el vinagre blanco y combinar con un batidor de globo de mano o tenedor.

Nota

La cantidad de los ingredientes no varía en cuanto al Red Velvet Cake clásico, sin embargo, prestá atención en la preparación, ya que cambiaremos el orden de algunos de ellos. Se parte de una mezcla color crema y se agrega la mezcla con colorante en 3 partes para lograr 3 tonos.

Prep

45 min

Cocina

30 min

Porciones

10-12

Red Velvet Cake

Estilo Ombré

- 6 Con la batidora a velocidad baja alternar los ingredientes secos y los líquidos. Primero agregar una tercera parte de los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla, luego la mitad de la leche agria con vinagre, luego otro tercio de los ingredientes secos, la otra mitad de los líquidos y por último el tercio restante de los ingredientes secos. . Al terminar de agregar los ingredientes secos, batir de 15 a 20 segundos más, solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes, y apagar la batidora.
- 7 Agregar 1/3 de la combinación de colorante rojo y cocoa a la mezcla del queque. Incorporar con una espátula de hule hasta que el color se haya distribuido por toda la mezcla. El color debe ser rosado. Colocar 1/3 de esta mezcla rosada en uno de los moldes. Añadir otro tercio de colorante y cocoa al tazón con la mezcla. Repetir el movimiento con la espátula. El color rojo deberá ser más intenso en esta ocasión. Colocar la mitad de la mezcla en el segundo molde. Por último, agregar el último tercio del colorante con cocoa a la mezcla restante. Mezclar bien y colocarla en el tercer molde. El color será un rojo muy fuerte.
- 8 Precalentar el horno a 350°F. Engrasar y enharinar tres moldes redondos de 6 o 7 pulgadas. Hornear de 25 a 30 minutos. A los 25 minutos insertar un palito de dientes en el centro de uno de los queques. Si sale casi limpio y solamente se le adhieren algunas boronas se pueden retirar los queques del horno. Dejar enfriar por completo antes de desmoldarlos. Podés ayudarte calentando ligeramente el fondo del molde en la estufa y corriendo un cuchillo con punta por los bordes.
- 9 Preparar 1 receta de crema de mantequilla y queso crema y proceder a ensamblar el queque de la misma manera que el Red Velvet Cake Clásico, colocando los tres tonos de rojo en degradación, del más fuerte al más sutil.

Red Velvet Cake

Con cheesecake sedoso

Si pensaste que esto no se podía poner mejor, ¡te equivocaste! A continuación, encontrarás todos los ingredientes y pasos para hacer el mejor Red Velvet Cake con una capa de un cheesecake sedoso en el centro. Este postre verdaderamente es una delicia.

Vas a necesitar:

- 1 receta de Red Velvet Cake
- 1 receta de Crema de Mantequilla y Queso Crema
- 1 receta de Cheesecake Sedoso

Cheesecake Sedoso Ingredientes

- 700 g de queso crema a temperatura ambiente
- 1 lata de leche condensada
- 1 huevo grande a temperatura ambiente
- 1 cdta de esencia de vainilla

Preparación

1. Colocar todos los ingredientes en el tazón de la batidora ajustada con el batidor de paleta y batir a velocidad media solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes y la mezcla luzca homogénea. No queremos incorporar aire a la mezcla, solamente mezclar bien los ingredientes.

2. Precalentar el horno a 350°F. Engrasar un molde redondo de 8 pulgadas y en el fondo colocar un círculo de papel para hornear.



Nota

Tené en cuenta que el Cheesecake Sedoso debe refrigerarse al menos 8 horas.

Red Velvet Cake con Cheesecake Sedoso



Preparación

3. Verter la mezcla del cheesecake en el molde engrasado. Colocarlo en una bandeja para horno con bordes altos. Verter aproximadamente 1 pulgada de agua caliente en la bandeja o hasta que el agua suba hasta la mitad del molde redondo del cheesecake. Hornear por 45 minutos.

Tené mucho cuidado al retirar la bandeja del horno. ¡Recordá que tiene agua caliente!

4. Dejar enfriar por completo. Correr un cuchillo de punta por los costados del cheesecake y volcar el molde sobre un plástico de cocina. Pelar el papel cera y desechar. Cubrir todo el cheesecake con el plástico de cocina, colocar en un plato y refrigerar al menos 8 horas.

5. Preparar 1 receta de Red Velvet Cake. Colocar la mezcla en dos moldes redondos de 8 pulgadas (del mismo tamaño que el utilizado para el cheesecake) engrasados y enharinados. Hornear siguiendo las indicaciones de la receta original.

6. Preparar 1 receta de crema de mantequilla y queso crema.

7. Para ensamblar el queque colocar 1 capa de Red Velvet Cake en un platón o base para queque. Poner sobre ésta el cheesecake sedoso y colocar la otra capa de Red Velvet Cake sobre el cheesecake. Por último, cubrir con crema de mantequilla y queso crema.

Nota

Este queque requiere estar en refrigeración



Sol Gundaker

desarrolladora de recetas, instructora de pastelería

¡Gracias!

www.solgundaker.com

© 2021 Sol Gundaker, Inc. Todos los derechos reservados.

Para permisos de reproducción de fotografías y texto favor
contactar a:
hola@solgundaker.com

