



τα συστατικά της επιτυχίας  
the ingredients of success

# Κορμός Red Velvet

Συνταγή για την παρασκευή Κορμού με το  
μίγμα για AktiCake Red Velvet

Υλικά	Δοσολογία
<b>Μίγμα για AktiCake Red Velvet (κωδ. 9015)</b>	1000g
Ηλιέλαιο	350g
Νερό	220g
Αυγά	350g

## Τρόπος παρασκευής

Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε το λάδι, το νερό και τα αυγά και τέλος το μίγμα για Red Velvet Cake. Χτυπάμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και για 3-4 λεπτά στην 2<sup>η</sup> ταχύτητα. Στρώνουμε σε λαμαρίνα 60\*40 αντικολλητικό χαρτί και περίπου 900gr από το μίγμα μας και ψήνουμε στους 190-200°C σε αερόθερμο φούρνο σε κλειστό τάμπερ για 8-9 λεπτά.

Υλικά	Δοσολογία
<b>AktiCrema Τσηζκέικ (κωδ. 9048)</b>	1000g
Φρέσκο Γάλα	2,5L

## Τρόπος παρασκευής

Αναμιγνύουμε στο μπολ του μίξερ το φρέσκο γάλα με το μίγμα. Χτυπάμε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ για 5 λεπτά μέχρι να σφίξει.

## Μοντάρισμα

Βγάζοντας από τον φούρνο το φύλλο Red Velvet τοποθετούμε από πάνω αντικολλητικό χαρτί και ξεφορμάρουμε από την λαμαρίνα, έτσι ώστε μέχρι να παγώσει να είναι κλειστές και οι 2 επιφάνειες για να εγκλωβιστεί η υγρασία στο προϊόν και να παραμείνει ελαστικό. Μόλις παγώσει απλώνουμε με παλέτα μια στρώση κρέμας τσηζκέικ, το τυλίγουμε με τη βοήθεια αντικολλητικού χαρτιού και το τοποθετούμε στο ψυγείο. Αφού παγώσει γαρνίρουμε με λευκό Glacage AKTINA και φρέσκα φρούτα της επιλογής μας.