



RED VELVET

Keittokirjojen kirjoittaja James Beard (1903-1985) kuvailee kolmea punaista samettikakkua, joiden täytteinä oli vaihteleva määrä rasvasta, voista ja kasviöljystä valmistettua kreemiä. Kaikissa käytettiin punaista elintarvikeväriä, mutta hapan etikka ja piimä tuovat vielä paremmin esiin kaakaon antosyaanin ja pitävät samalla kakun kosteana, kevyenä ja kuohkeana. Tämä luonnollinen värjäys saattaa olla syynä nimitykseen „red velvet” eli punainen sametti. Nykypäivänä suklaa käy läpi ns. hollantilaisen käsittelyn, joka estää antosyaanin värin muutoksen. Kun ruokaa säännösteltiin toisen maailmansodan aikana, leipurit käyttivät keitettyä punajuurimehua saadakseen kakkuihin punaisen värin. Kakku ja sen alkuperäinen resepti ovat hyvin tunnettuja Amerikassa New Yorkin kuuluisassa Waldorf-Astoria hotellissa, jossa kakkua kutsutaan nimellä Waldorf-Astoria -kakku. Reseptiä pidetään yleisesti kuitenkin etelävaltioiden reseptinä. Perinteisesti red velvet -kakku on kuorrutettu ranskalaistyyppisellä voikuorrutuksella (butter roux icing), joka on erittäin kevyt ja kuohkea, mutta valmistuu nopeasti. Tuorejuustokuorrutus ja voikreemikuorrutus ovat nykypäivän variaatioita, joiden suosio on nousussa.

Dawn[®]
LEIPURIN[®]



RED VELVET

DAWN-TUOTTEET

950405 KAKKU-MIX RED VELVET
950534 SANATINE
950448 DELIFRUIT VADELMA
950437 HYYDYKEJAUHE TUOREJUUSTO
950434 HYYDYKEJAUHE VALKOSUKLAA

PERUSRESEPTIT

PUNAINEN KAKKUTAİKINA

2000 g Kakku-Mix Red Velvet Dawn
700 g Leipurin Long Life, munamassa
600 g Leipurin Rypsiöljy
450 g Vesi

VADELMATÄYTE

40 g Sanatine Dawn
150 g Vesi
100 g Kidesokeri
1000 g Delifruit Vadelma Dawn

TUOREJUUSTOMOUSSE

1000 g Vispikerma, laktoositon
250 g Hyydykejauhe Tuorejuusto Dawn
400 g Vesi

VALKOSUKLAAMOUSSE

1000 g Vispikerma, laktoositon
250 g Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn
200 g Vesi

TYÖOHJE

PUNAINEN KAKKUTAİKINA

Sekoita kaikki ainekset 3 minuuttia keskinopeudella tasaiseksi. Kaada reunapellille (400x600 mm) ja paista 190°C:ssa 30-35 minuuttia. Leikkaa jäähtynyt pohja kahteen osaan ja siisti reunat. Reunoista siistityt palat käytetään kuutioina viimeistelyvaiheessa.

VADELMATÄYTE

Kiehauta vesi ja sokeri. Lisää Sanatine. Kaada seos Delifruit Vadelman joukkoon. Laita ohut kerros toisen kakkupohjan päälle.

TUOREJUUSTOMOUSSE

Sekoita hyydykejauhe ja vesi tasaiseksi. Lisää joukkoon varovaisesti sekoittaen vispattu kerma. Kaada vadelmatäyteen päälle. Aseta toinen kakkupohja moussen päälle.

VALKOSUKLAAMOUSSE

Sekoita hyydykejauhe ja vesi tasaiseksi. Lisää joukkoon varovaisesti sekoittaen vispattu kerma. Kaada toisen kakkupohjan päälle.

VIIMEISTELY

Viimeistele kakku punaisilla kakkupohja-kuutioilla.