



# RED BLOODY CUP CAKE

## AINEKSET

25 kpl ± 70 g taikinaa

### 1. Muffinssitaikina

500 g Kakkupohja-Mix Suklaa Dawn  
 500 g Kakkupohja-Mix Dawn  
 350 g Leipurin Long Life -munamassa  
 300 g Leipurin Piirakkarasva  
 225 g Vesi  
 5 g Colorgel Punainen

### 2. Kreemi

200 g Neutraali Hyydykejauhe Dawn  
 200 g Vesi  
 1000 g Vispikerma UHT  
 20 g Pastarom Vanilja

### 3. Koristeluun

75 g Vesi  
 300 g Glamour Silver Neutral Dawn  
 6 g Mansikkapasta Dawn  
 Colorgel Punainen

### 2. Koriste

Ruusunterälehti, pinkki

## TYÖOHJEET

### 1. Muffinssitaikina

Sekoita kaikki ainekset yleiskoneella 6 minuuttia.  
 Annostele muffinssivuokiin.

PAISTOLÄMPÖTILA: 180°C

PAISTOAIKA: 20-25 minuuttia

### 2. Kreemi

Sekoita hyydykejauhe veteen. Lisää Pastarom Vanilja. Lisää kermavaahto nostellen.

### 3. Koristeluun

Lämmitä vesi ja Glamour Silver Neutral +45°C:seen. Lisää Mansikkapasta ja punainen Colorgel.

### • Viimeistely

• Koristele suklaisilla vaaleanpunaisilla terälehdyillä (tuotenro 621032).

Tuotenro	Tuotenimi	Pakkaus
950396	Kakkupohja-Mix Suklaa Dawn	12,5 kg/sk
950395	Kakkupohja-Mix Dawn	12,5 kg/sk
950420	Hyydykejauhe Neutraali Dawn, laktoositon	2x2,5 kg/ltk
194108	Pastarom Vanilja	1 kg/pll
950499	Mansikkapasta Dawn	1 kg/pll
950461	Glamour Silver Neutral Dawn	3 kg/ast