



Receita: Bolo Red Velvet



FACTORY

variedade e sabor

Factory Sorveteria - Campo Belo, MG

www.factoryalimentos.com.br

(35) 98856-5612



O Famoso Bolo Red Velvet

O Red Velvet é um clássico americano que conquistou o mundo! Com sua cor vermelha vibrante e sabor suave de chocolate, coberto com cream cheese, é impossível resistir.



Ingredientes

Para a Massa:

- **2 xícaras** de farinha de trigo
- **1 ½ xícara** de açúcar
- **1 colher (chá)** de bicarbonato de sódio
- **1 colher (chá)** de sal
- **1 colher (sopa)** de cacau em pó
- **1 ½ xícara** de óleo vegetal
- **1 xícara** de leiteiro (buttermilk)
- **2 ovos** grandes
- **2 colheres (sopa)** de corante vermelho
- **1 colher (chá)** de extrato de baunilha
- **1 colher (chá)** de vinagre branco

Para o Cream Cheese:

- **450g** de cream cheese (Philadelphia)
 - **½ xícara** de manteiga sem sal (amolecida)
 - **4 xícaras** de açúcar de confeiteiro
 - **1 colher (chá)** de extrato de baunilha
-



Modo de Preparo

Massa:

1. **Pré-aqueça** o forno a 180°C. Unte e enfarinhe 2 formas redondas de 20cm.
2. **Misture os secos:** Em uma tigela grande, peneire a farinha, açúcar, bicarbonato, sal e cacau em pó.
3. **Misture os líquidos:** Em outra tigela, bata o óleo, leite, ovos, corante, baunilha e vinagre até ficar homogêneo.
4. **Una tudo:** Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture delicadamente até incorporar. Não bata demais!
5. **Asse:** Divida a massa nas 2 formas e leve ao forno por 25-30 minutos, ou até que um palito saia limpo.
6. **Esfrie:** Deixe esfriar nas formas por 10 minutos, depois desenforme e deixe esfriar completamente em uma grade.

Cobertura de Cream Cheese:

1. **Bata** o cream cheese e a manteiga até ficar cremoso (3-4 minutos).
2. **Adicione** o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem.
3. **Finalize** com a baunilha e bata até ficar leve e fofo.

Montagem:

1. Coloque a primeira camada de bolo em um prato.
 2. Espalhe uma camada generosa de cream cheese.
 3. Cubra com a segunda camada de bolo.
 4. Cubra todo o bolo com o restante do cream cheese.
 5. Decore com raspas de chocolate branco ou morangos frescos.
-



Dicas da Factory

- ✓ **Leitelho caseiro:** Misture 1 xícara de leite com 1 colher (sopa) de vinagre ou suco de limão. Deixe descansar 5 minutos.
 - ✓ **Cor perfeita:** Use corante em gel para uma cor mais vibrante. Líquido também funciona, mas use mais quantidade.
 - ✓ **Massa úmida:** O segredo é não bater demais a massa. Misture apenas até incorporar.
 - ✓ **Cream cheese perfeito:** Certifique-se de que o cream cheese e a manteiga estejam em temperatura ambiente.
 - ✓ **Conservação:** O bolo dura até 3 dias na geladeira, bem coberto.
-



Tempo de Preparo

- **Preparo:** 20 minutos
 - **Forno:** 30 minutos
 - **Montagem:** 15 minutos
 - **Total:** ~65 minutos
-



Rendimento

- **Porções:** 12-16 fatias
 - **Tamanho:** 2 camadas de 20cm
-



Variações

Red Velvet Cupcakes

- Use forminhas de cupcake

- Asse por 18-20 minutos
- Rende ~24 cupcakes

Red Velvet com Frutas Vermelhas

- Adicione morangos picados entre as camadas
- Decore com framboesas frescas

Red Velvet Naked Cake

- Cubra apenas as laterais parcialmente
- Deixe as camadas à mostra
- Decore com flores comestíveis



Curiosidades

Origem: O Red Velvet surgiu nos EUA na década de 1920. A cor vermelha originalmente vinha da reação do cacau com o vinagre e leite.

Por que é vermelho? Hoje usamos corante para garantir a cor vibrante. Antigamente, beterrabas eram usadas!

Cream cheese: A cobertura tradicional é sempre de cream cheese, nunca chantilly ou buttercream.



Compartilhe!

Fez nossa receita? Marque a gente no Instagram!

@factory.sorveteria.cb



Prefere Comprar Pronto?

Fazemos bolos Red Velvet sob encomenda!

Peça pelo WhatsApp: (35) 98856-5612

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346

Campo Belo, MG

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Receita testada e aprovada pela equipe Factory