



STRUDEL DI MELE

chef Livello base

DOLCE CLASSICO

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua

burro piatto - plastificato

PREPARAZIONE

1000g Impastare per 5-10 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta
450-500g non ancora del tutto liscia.

700g Lasciare riposare per almeno 2 ore ben coperta in frigorifero, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.

Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

zucchero

uvetta sultanina

pinoli

cannella in polvere

PREPARAZIONE

1000g Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.
50g
100g
100g
4-5g

Composizione finale

Stendere la pasta sfoglia ad uno spessore di mm 2-3 dando una forma rettangolare.

Al centro sistemarvi una striscia di ripieno precedentemente preparato.

Lucidare i bordi della pasta sfoglia con uovo sbattuto e chiudere avvolgendola, dando la classica forma allungata.

Chiudere bene i bordi schiacciando con le dita.

Porre gli strudel con la chiusura al di sotto su teglie con carta da forno.

Far riposare per almeno 30 minuti e lucidare la superficie con uovo sbattuto.

Cuocere a 210-220°C per circa 25-30 minuti.

Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.