



STRUDEL DI MELE

DOLCE CLASSICO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA
BURRO PIATTO - PLASTIFICATO

g 1000
g 450-500
g 700

PREPARAZIONE

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

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

g 1000
g 50
g 100
g 100
g 4-5

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA Q.B.

BIANCANEVE PLUS Q.B.

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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta sfoglia sostituendo il burro piatto con pari peso di margarina piatta.