

# Bolo Apfelstrudel

## com MELLA COOKIE e 33 DREIDOPPEL

### Base de massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma massa homogénea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 30 minutos.
- Laminar com 0,5 cm de espessura, cortar um disco de 24 cm de diâmetro e cozer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

### Gel de maçã

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
PASTA MAÇÃ	0,020 kg
Total	0,420 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um gel fino e brilhante.

### Maçã em pedaços

FRUCHTBACK MAÇÃ	0,800 kg
Amêndoas fatiadas torradas	0,030 kg
Uvas passas maceradas em rum	0,025 kg
Canela em pó	0,002 kg
Total	0,857 kg

- Misturar os ingredientes.

### Musse de maçã

Água (morna)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA MAÇÃ	0,040 kg
Natas meio batidas sem açúcar	0,500 kg
Total	0,765 kg

- Misturar a água morna com FOND ROYAL NEUTRO e PASTA MAÇÃ.
- Incorporar pouco a pouco as natas meio batidas e misturar até homogeneizar.

### Rosas de maçã e massa folhada

Maçãs vermelhas	3 peças
Lâminas de massa folhada crua (muito finas)	C/S

- Cortar as maçãs em fatias finas e escaldar brevemente em água quente.
- Estender a massa folhada e cortar em tiras com 3 cm de largura.
- Dispor as fatias de maçã por cima, enrolar e colocar num aro de 24 cm de diâmetro.
- Levar ao forno a 210 °C durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer.

## Processo de elaboração

- Cobrir a base de massa quebrada com uma camada fina de gel de maçã e colocar num aro de 24 cm de diâmetro.
- Dispor a maçã em pedaços por cima, pressionar ligeiramente e cobrir com uma camada de musse de maçã.
- Colocar por cima as rosas de maçã e massa folhada, e guardar no congelador.
- Depois de congelado, desenformar, decorar as laterais com amêndoas fatiadas torradas e pintar com NAPPAGE NEUTRO (gelatina).

