

# Pepito “apple crumble”

## con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 30 piezas

### Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,540 kg

### Crumble de canela

MELLA COOKIE	0,330 kg
Mantequilla	0,300 kg
AROMA CANELA	0,080 kg
Total	0,710 kg

- Mezclar los ingredientes con pala hasta conseguir una masa granulada.

FRUCHTBACK MANZANA	C/S
Gajos de manzana fresca	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente y rebozar en azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final y escudillar dos líneas de FRUCHTBACK MANZANA, espolvorear el crumble de canela por encima y decorar con gajos de manzana fresca.

