

Strudel de manzana al estilo tirolés

con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y TRIQUELL NEUTRO

Receta para 4 piezas

Pasta brisa

MELLA COOKIE	3,000 kg
Mantequilla	1,200 kg
Huevo	0,300 kg
<hr/>	
Total	4,500 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos.

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Huevo	0,225 kg
Agua	0,025 kg
<hr/>	
Total	0,550 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida durante 5 – 6 minutos.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 240 °C durante 5 – 6 minutos.

Relleno de manzana

Manzana fresca troceada	8,000 kg
Azúcar	0,800 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,400 kg
TRIQUELL NEUTRO	0,160 kg
<hr/>	
Total	9,360 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Laminar la pasta brisa (60 x 30 cm) con 4 mm de grosor, extender el relleno de manzana a lo largo del tercio central y cubrir con una base de bizcocho de 10 cm de ancho.
- Doblar el extremo superior e inferior de la pasta brisa en sentido longitudinal hacia dentro, girar las piezas y pintar con huevo.
- Cocer a 180 °C (calor inferior) y 200 °C (calor superior) durante 50 – 60 minutos.

