

Tarta Apfelstrudel

con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Base de pasta brisa

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
Huevo	0,100 kg
Total	0,800 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 24 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Gel de manzana

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

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Manzana troceada

FRUCHTBACK MANZANA	0,800 kg
Almendras laminadas tostadas	0,030 kg
Pasas maceradas al ron	0,025 kg
Canela en polvo	0,002 kg
Total	0,857 kg

- Mezclar los ingredientes.

Mousse de manzana

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA MANZANA	0,040 kg
Nata semimontada sin azúcar	0,500 kg
Total	0,765 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA MANZANA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Rosas de manzana y hojaldre

Manzanas rojas	3 piezas
Láminas de hojaldre crudo (muy finas)	C/S

- Cortar las manzanas en rodajas finas y escaldarlas brevemente en agua caliente.
- Desenrollar la masa de hojaldre y cortarla en tiras de 3 cm de ancho.
- Disponer las rodajas de manzana encima, enrollarlas y colocarlas en un aro de 24 cm de diámetro.
- Hornear a 210 °C durante unos 20 minutos y dejar enfriar.

Proceso de elaboración

- Cubrir la base de pasta brisa con una fina capa de gel de manzana y colocar en un aro de 24 cm de diámetro.
- Disponer la manzana troceada por encima, presionar ligeramente y cubrir con una capa de mousse de manzana.
- Colocar encima las rosas de manzana y hojaldre, y guardar en el congelador.
- Una vez congelada, desmoldar, decorar los laterales con almendras laminadas tostadas y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).

