



strudel di mele e uvetta

pasticceria



Alimentazione elettrica



Vapore diretto



Per gastronomia



Per pasticceria



Cottura a convezione



Cottura combinata



Cottura a vapore



Ventola con auto-reverse



Nr. 10 teglie



Lavaggio automatico



ingredienti

Mele pelate:	0,500 kg
Uvetta:	0,150 kg
Cannella:	0,010 kg
Pangrattato:	0,020 kg
Rum:	0,080 kg
Pasta sfoglia:	0,340 kg

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.
Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso
Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	190	25	0%	3	C	C	1	c
1	190	30	0%	3	C	C	1	m
1	190	33	0%	3	C	C	1	s

preparazione

Pelare e tagliare e pezzi le mele e porle in una bastardella. aggiungerci l'uvetta, la cannella e il rum. Mescolare il tutto in modo che il composto assorba il rum. Prendere la pasta sfoglia e stenderla sulla carta forno leggermente infarinata formando un rettangolo di circa 35x45. Spennellare la superficie, tranne i bordi, con poco burro fuso e cospargere con il pangrattato, questo strato servirà per assorbire i succhi che le mele rilasceranno in cottura. Adagiare sopra di esso il composto con le mele e l'uvetta, arrotolate lo strudel dalla parte più lunga, facendo attenzione a non rompere la pasta sfoglia. Sigillatelo bene anche sui lati affinché il contenuto non esca durante la cottura. Posizionare lo strudel sulla teglia rivestita di carta forno e ungendola con un po' di burro fuso. Spennellare la superficie dello strudel con del di burro fuso.

cottura

Preriscaldare il forno a 190°C.
Infornare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati .

mis en place

Servire spolverato con zucchero a velo con crema inglese o gelato alla crema.

note

Teglia 20 mm microforata antiaderente .
Quantità: 14 porzioni.