

Fruchti-Top

Apfel

ORA CON
IL 90% DI
MELE!

NEW!

- Ottenuto da mele fresche
- Nessuno spreco e nessuno scarto
- Assenza del calo peso
- Facile da lavorare
- Da usare puro o per lavorazioni di pasticceria.
- Elevata stabilità alla congelazione e al forno


BRAUN



Focaccia alle mele

Ingredienti:

g 2000 **Cre.S**
 g 800 acqua
 g 200 burro morbido
 g 100 lievito di Birra
 g 400 **Fructi-top apfel**
 g 100 uvetta bagnata nel rum
 Q.b. cannella

Procedimento:

Impastare bene il Cre S, l'acqua e il lievito in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale o tuffante per 5 minuti a V.1 e per 8 minuti a V.2. A parte mescolare il Fructi-top Apfel con l'uvetta e la cannella. Quando mancano 3 minuti alla fine dell'impasto unire il burro e per ultima la frutta (mele e uvetta) aromatizzata alla cannella. Lasciar riposare l'impasto 20 minuti coperto. Stendere nelle teglie g1200 di pasta e lasciar lievitare in cella a 30° con umidità del 70% per 90 minuti circa. Praticare dei fori con le dita in superficie, cospargere con pezzetti di burro morbido e zucchero. Cuocere a 220° per 18-20 minuti.



SECCHIO 5.5 KG

I preferiti della pasticceria Braun con **Fructi-Top Mela:**



Strudel

Ingredienti per la pasta sfoglia:

g 2500 **Volvant plus**
 g 1100 acqua fredda
 g 2000 burro per le pieghe

Ingredienti farcitura:

g 1000 **Fructi-top apfel**
 g 300 uvetta
 g 150 rum 40°
 g 50 pan di spagna sbriciolato
 Q.b. cannella

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti insieme a mano e lasciare insaporire per 1 ora a temperatura ambiente coperta con pellicola.

Procedimento:

Impastare Volvant plus e acqua fredda in planetaria spirale o tuffante per 2 minuti in V. 1 e 2 minuti in V2. Laminare l'impasto con il burro dando una piega 3 e una piega 4. Lasciare riposare la pasta un'ora in frigorifero, ripetere l'operazione dando nuovamente una piega 3 e una piega 4. Riporre la pasta in frigorifero. Prelevare la pasta sfoglia raffreddata e stendere ad uno spessore di 2 mm. Adagiare sul banco da lavoro, farcire e comporre lo strudel. Pennellare la superficie con uovo e cuocere a 190°C per 25 minuti valvola e tiraggio dell'aria aperti.

... e molte altre ricette!