



## *Lo strudel tradizionale con la salsa alla vaniglia*

Categoria dessert Reparti Pâtissier Metodi di cottura padella e forno  
Mise en place setaccio, coltellino, trinciante, tagliere, padella, bacinella, vassoio, spatola, pirofila, carta da forno, teglia, telo, pennello, casseruola, spatola, frusta, chinoise, bagnomaria.

### Ingredienti Pax 10

*Per la pasta* Farina g 300, burro g 175, olio n 2 cucchiali, uova n 1, sale un pizzico, acqua q b.

*Per il ripieno* Mele, n 7, zucchero g 350, cannella una presa, cacao un cucchiaino raso, uva sultanina g 100, mandorle g 150, gherigli g 100, pinoli g 75, un limone grattugiato, rum q b, biscotti in polvere q b, pane grattugiato una manciata, latte ½ bicchiere, zucchero a velo q b.



### Procedimento

Impastare g 300 di farina con g 100 di burro, 2 cucchiali d'olio, un uovo intero, mezzo bicchiere di acqua e un pizzico di sale, in modo da ottenere una pasta un pò morbida e liscia e lasciare riposare avvolta in un telo umido per un'ora circa. Quindi, abbassarla sottilmente e stendetela sopra un telo, spolverarla con una manciata di polvere di biscotti e una di pane grattugiato.

Con la mandolina, affettare su un vassoio 6 o 7 mele tagliate sottilmente e spadellarle con un pò di burro, cospargere il tutto con g 350 di zucchero, un pò di cannella, cacao, una bella manciata d'uva sultanina, A 150 di mandorle sbucciate e affettate, g 100 di gherigli di noce, g 75 di pinoli, un cucchiaino di giallo di limone grattugiato, una spruzzatina di rum, una manciata di polvere di biscotti e, infine, con g 75 di burro spumante. Disporre il composto sulla pasta e arrotolare a forma di un grosso salame, aiutando con il telo per evitare di romperla, adagiare il salame su placca imburata e infarinata, piegandolo a ferro di cavallo, e farlo cuocere in forno moderato per circa un'ora continuando a pennellarlo con il latte; 5 minuti prima di levarlo dal forno, spolveratelo con zucchero a velo. Lasciatelo raffreddare e servirlo a fette.

### Per la salsa alla vaniglia o inglese

Rossi d'uovo n 10, zucchero g 300, fecola g 10, vaniglia una bacca, latte lt 1.

*Istruzioni:* in una casseruola mettere i rossi d'uova, lo zucchero, la fecola, una bacchetta di vaniglia e lavorare bene il tutto per qualche istante con una spatola di legno; indi versare il latte bollente, rimestando continuamente, passare la casseruola sul fuoco e quando il composto avrà raggiunto la densità giusta da velare la spatola, tirarla dal fuoco, evitando che bolla, passare la salsa al cinese di maglia fine. Se la crema va usata calda, conservarla a bagnomaria.

