

APFELSTRUDEL

Cari colleghi,

Le origini di questo dolce probabilmente vanno ricercate in Arabia per poi passare in Egitto, Palestina, Siria e in Turchia. Dalla Turchia raggiunse Vienna attraverso i Balcani (1500/1600).

Le ricette all'Apfelstrudel sono legate agli ingredienti naturali delle regioni dove questi fantastici dolci vengono prodotti.

Anche nel caso dell' ' Apfelsrudel abbiamo alcune leggere variazioni che ci permettono di giocare nelle nostre gelaterie con la creazione di questo dolce.

BASE:

Consigliamo una base bianca dove aggiungere della polpa di mela a piacere, una leggera aromatizzazione con rum e olio di limone. Gli altri ingredienti che la caratterizzano e non possono mancare sono: una spolverata di cannella, uva sultanina preferibilmente scura e pan grattato.

Possibili variazioni:

Nella base bianca aggiungere ricotta fresca.

Aggiungere pinoli a piacere.

Aggiungere nocciole tritate a piacere.

Aggiungere noci tritate a piacere.

Aggiungere mandorle a piacere.

Combinare gli ingredienti di propria iniziativa.

ESEMPIO DI VARIAZIONI REGIONALI.

(Sud-Tirol/Trentino) Pinoli e noci.

(Wien) Ricotta.

Non dimenticate che per chi volesse, in molte pasticcerie e caffè Viennesi il dolce Apfelstrudel, va servito spesso con una pallina di gelato di vaniglia.

Buon Gelato