

STRUDEL DI MELE DELL'ALTO ADIGE

Per 1-2 strudel (a seconda delle dimensioni)



INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

130 g	burro dell'Alto Adige
110 g	zucchero o zucchero a velo
1/2 bustina	zucchero vanigliato
1 pizzico	buccia di limone grattugiata
1-2 cucchiari	latte dell'Alto Adige
1	uovo dell'Alto Adige
200 g	farina
50 g	farina integrale di farro Regiogranò
1/2 cucchiaino	lievito per dolci
1 pizzico	sale



PROCEDIMENTO

1. Pasta frolla

- Lavorare velocemente il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la buccia di limone fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Unire il latte, l'uovo e amalgamare bene.
- Mescolare le farine e il lievito.
- Unire le polveri e il sale al composto e impastare rapidamente fino a ottenere un panetto liscio.
- Riporre in frigo per 30-45 minuti.

2. Ripieno

- In una padella far dorare il pangrattato con il burro e poi lasciarlo raffreddare.
- In una ciotola mettere i cubetti di mela surgelati Leni's Selection con il pangrattato, l'uvetta, le noci o i pinoli, il rum e la buccia di limone e amalgamare bene.

3. Strudel

- Stendere l'impasto con il mattarello (dimensioni perfette: 35 x 24 cm).
- Adagiarlo su una teglia rivestita di carta forno e distribuire uniformemente il ripieno alle mele.
- Spennellare i bordi dell'impasto con l'uovo e arrotolare.
- Spennellare la superficie dello strudel con l'uovo e decorare con le striscioline di impasto rimaste.
- Cuocere in forno.



INGREDIENTI PER IL RIPIENO ALLE MELE

60 g	pangrattato
10 g	burro dell'Alto Adige
500 g	cubetti di mela surgelati Leni's Selection
30 g	uvetta
15 g	noci spezzettate o pinoli
1 cucchiaino	rum
1 pizzico	buccia di limone grattugiata



ALTRI INGREDIENTI

1 uovo per spennellare
zucchero a velo per spolverizzare



TEMPERATURA E TEMPI DI COTTURA

Cuocere in forno a 175-180 gradi per 30-40 minuti (a seconda delle dimensioni).

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Non chiudere le estremità dello strudel: lasciandole aperte, la naturale umidità delle mele può evaporare meglio.
- Servire lo strudel con panna montata o una cremosa salsa alla vaniglia.

SORBETTO ALLA MELA VERDE

Per 1 bicchiere Pacojet



INGREDIENTI

125 g	zucchero
12,5 cl	acqua
350 g	cubetti di mela surgelati Leni's Selection
40 g	basilico, melissa o aglio orsino
1,5 cl	aceto di mela torbido bio Leni's Selection
1,5 cl	liquore alla mela dell'Alto Adige



PROCEDIMENTO

- Per lo sciroppo di zucchero frullare a freddo lo zucchero e l'acqua in un mixer. In alternativa portare a bollore l'acqua con lo zucchero e lasciare raffreddare.
- Unire allo sciroppo di zucchero i cubetti di mela surgelati, l'erba aromatica scelta, l'aceto e il liquore alla mela, e mescolare.
- Versare il composto in un bicchiere Pacojet, chiudere, etichettare e riporre in congelatore per almeno 24 ore.
- Se possibile congelare nuovamente e pacossare una seconda volta.
- Versare il sorbetto in un calice da vino o da spumante.



MATERIALI OCCORRENTI

calice da vino o da spumante



GUARNIZIONE

- balsamico di mela
- piccoli frutti

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Servire il sorbetto con balsamico di mela e piccoli frutti.

SCHMARREN DELL'ALTO ADIGE CAMELLATO ALLE MELE

Per 4 persone



INGREDIENTI

80 g	ricotta dell'Alto Adige
120 ml	latte dell'Alto Adige
150 g	farina
5	uova dell'Alto Adige
50 g	zucchero
1/2 cucchiaino	zucchero vanigliato
1 pizzico	buccia di limone grattugiata
100 g	cubetti di mela surgelati Leni's Selection oppure di spicchi di mela cotta al vapore Leni's Selection
40 g	anelli di mela essicata Leni's Selection
1 cucchiaio	zucchero di canna
burro	per cucinare



GUARNIZIONE

160 g	di purea di mela Leni's Selection menta fresca zucchero a velo fiori edibili
-------	---



PROCEDIMENTO

1. Impasto

- Amalgamare bene la ricotta e il latte.
- Unire la farina al composto. Se il composto non è liscio, passarlo al setaccio.
- Separare i tuorli dagli albumi.
- Unire i tuorli al composto.
- Montare a neve gli albumi con lo zucchero e incorporarli al composto. Aggiungere lo zucchero vanigliato e la buccia di limone.

2. Cottura

- In una padella sciogliere il burro.
- Versarvi l'impasto e aggiungere i cubetti di mela surgelati.
- Cuocere prima da un lato, poi capovolgere e cuocere dall'altro lato fino a doratura.
- Spezzettare lo Schmarren con una spatola o due forchette.
- Cospargere lo Schmarren con lo zucchero di canna e caramellare. Nel frattempo spezzettare gli anelli di mela essicata e aggiungerli allo Schmarren.
- Servire su un piatto caldo o direttamente in padella e spolverare con lo zucchero a velo.
- Accompagnare con una ciotola di purea di mela.

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Se possibile servire direttamente in padella. Decorare a piacere con foglioline di menta fresca e qualche fiore edibile essiccato.

SINFONIA DI MELE DELL'ALTO ADIGE

Per 4 persone



INGREDIENTI

- 160 g** purea di mela Leni's Selection
320 g cubetti di mela surgelati Leni's Selection, precedentemente cotti
8 palline gelato alla mela al forno o alla vaniglia
80 ml panna montata
60 ml liquore all'uovo dell'Alto Adige
40-60 g cioccolato bianco a scaglie



PROCEDIMENTO

- Versare la purea di mela nelle coppe.
- Distribuirvi sopra i cubetti di mela.
- Adagiare due palline di gelato alla mela al forno o alla vaniglia.
- Aggiungere la panna montata con un sac-à-poche.
- Versare a filo il liquore all'uovo dell'Alto Adige.
- Distribuire il cioccolato bianco a scaglie.
- Aggiungere 4-5 nocciole intere.
- Decorare infilando gli anelli di mela essiccata e i biscotti.
- Servire con menta fresca.



MATERIALI OCCORRENTI

coppe gelato in vetro



GUARNIZIONE

- 16-20** nocciole intere, pelate e tostate
8 di anelli di mela essiccata Leni's Selection
4 biscotti
menta fresca

IL NOSTRO CONSIGLIO

- Una spolverata di zucchero a velo darà a questo dessert un tocco di raffinatezza.
- Perché chiamarlo "Sinfonia di mele"? Perché è un dolce che racconta la varietà e la versatilità di questo frutto straordinario.

LENI'S FOCACCIA MIT FRISCHKÄSE, APFELCHUTNEY UND MARINIERTEM SELLERIE

by Stephan Zippl, Chefkoch

Für 4 Personen



ZUTATEN

Focaccia

300 g	Bio Weizenmehl 00
160 ml	Milch
1	Ei
25 g	Hefe
60 ml	Olivenöl
30 g	braune Butter
10 g	Salz
20 ml	Olivenöl (für die Backform)
10 g	Butter (vorm Servieren)

Apfelchutney

120 g	Leni's Selection Apfelwürfel TK
1 EL	Zwiebelwürfel
30 g	Nussbutter
10 ml	Samenöl
50 ml	Apfelsaft naturtrüb
20 ml	Apfelessig naturtrüb Bio
1 Prise	Salz und Pfeffer

Stangensellerie mit Apfelvinaigrette

80 g	Stangensellerie
30 ml	Apfelsaft naturtrüb aus rotfleischigen Äpfeln
30 ml	Apfelessig naturtrüb Bio
60 ml	Samenöl
40 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz und Pfeffer



GARNITUR

8	Leni's Selection getrocknete Apfelringe
12 g	Pinienkerne
160 g	Friskkäse
1 Prise	Salz
Etwas	Selleriegrün



ZEIT

Ca. 2,5 h inklusive Rast- und Backzeit





ZUBEREITUNG

1. Focaccia

- Mehl, Milch, Ei, Salz und Hefe verkneten (darauf achten, dass die Hefe nicht direkt mit dem Salz in Kontakt kommt).
- Die braune Butter und das Olivenöl einarbeiten.
- Die gewünschte Form ausölen, dein Teig einfüllen und für 1-1 ½ Stunden direkt in der Backform aufgehen lassen (Idealtemperatur 35° C).
- Im vorgeheizten Backofen bei 190° C für ca. 20-30 Minuten backen.
- In die gewünschte Form schneiden.

2. Apfelchutney

- Die Leni's Selection Apfelwürfel TK in Nussbutter und Samenöl für eine Minute andünsten.
- Mit Apfelsaft und Apfelessig ablöschen.
- Salz und Pfeffer hinzugeben und für weitere 2 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.
- Anschließend abkühlen lassen und bei Raumtemperatur servieren.

3. Stangensellerie mit Apfelvinaigrette

- Den Stangensellerie gegen die Faser in Scheiben schneiden.
- Apfelsaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- Beide Öle vermischen und im Faden einrühren.
- Den Stangensellerie mit der Vinaigrette marinieren.

4. Frischkäse

- Den Frischkäse (er sollte Raumtemperatur haben) mit einer Prise Salz verrühren.

5. Anrichten

- Die Pinienkerne kurz in einer heißen Pfanne anrösten und leicht salzen.
- Die Focaccia mit einer Flocke Butter toasten und je ein Stück auf einen Teller geben.
- Frischkäse und Apfelchutney auf der Focaccia verteilen, die Pinienkerne und in Stücke gebrochene Apfelringe drüberstreuen.
- Mit dem marinierten Sellerie servieren.

