

Escaneja el codi i mira el vídeo de la recepta pas a pas!



Descubreix + receptes a  
[www.stallerypremium.com](http://www.stallerypremium.com)

*Aquest Sant Jordi sorpren els teus clients...*



*...amb Vandemoortele*

### **Ingredients pasta de full**

- 1000 g farina de força
- 1000 g farina fluixa
- 40 g sal
- 100 g **St Allery Revolution**
- 1100 g aigua
- 1600 g **St Auvent Hojaldre**

### **Ingredients farciment**

- Pomes vermelles
- Crema Pastissera Gold Cup

## **ROSES DE PASTA DE FULL**

- Amassar tots els ingredients excepte **St Auvent Hojaldre**, durant 10 min.
- Fer 4 plecs dobles amb **St Auvent Hojaldre**.
- Estirar una planxa de pasta de full ben fina y deixar reposar durant 30 min a temperatura ambient.

## **POMES**

- Tallar les pomes per la meitat, sense pelarles, y treure el cor.
- Tallar en làmines fines.
- Escaldar en aigua amb una rajolí de llimona durant 1 minut, volem que la poma quedi elàstica pero no tova.
- Deixar refredar.

## **MUNTATGE**

- Tallar una tira de pasta de full de 30 cm de llarg y 6 cm d'ample aprox.
- Untar la meitat superior de la pasta de full amb una lleugera capa de crema pastissera.
- Colocar la poma sobre la crema deixant la part de la pell per fora de la pasta de full.
- Tapar la poma amb la meitat de la pasta de full que hem deixat sense res. Només s'ha de tapar la meitat, l'altra queda fora de la pasta de full.
- Enrotllar-ho tot deixant la pasta de full a la part inferior.
- Posar dins d'un aro i en una llauna per coure-ho.
- Coure a 200-210°C durant uns 30 minuts.
- Deixar temperar, treure dels aros y acabar amb sucre llustre.

**vandemoortele**

