

APFELSTRUDEL , GATEAU ALLEMAND AU POMMES	Quantité
- Oeuf frais - Jaune brut	2.000 kg
- Sucre de canne brun déshydraté	0.750 kg
- Pomme cuit sous vide	0.600 kg
- Farine de blé déshydraté	0.150 kg
- Eau brut	0.060 litre
- Beurre doux brut	0.050 kg
- Huile colza	0.030 litre
- Chapelure brune déshydraté	0.030 kg
- Jus de citron	0.005 litre
- Sel gris fin déshydraté	0.000 kg

## Progression de la recette

- Réaliser les préparations préliminaires;
- Confectionner la pâte la veille;
- Mélanger farine, eau, huile, œuf, sucre, 1 pincée de sel, il faut que le mélange soit souple élastique mais pas collante, si elle est collante rajouter un peu de farine; mettre au froid;
- Le lendemain.
- Couper les pommes en cubes ajouter le jus de citron et le sucre roux mélanger;
- Faire fondre le beurre ajouter la chapelure, mélanger et ajouter aux pommes mélanger;
- Étaler la pâte la plus fine possible en rectangle;
- Étaler les pommes au milieu plier en trois;
- Mettre sur plaques et parsemer de sucre roux avant cuisson
- Préchauffer le four à 170°C;
- Cuire 40mn à 160°C;