



CANNOLO ALLE MELE

Ingredienti per circa 100 pezzi

farina forte 380W 2000 g
 lievito naturale 500 g
 lievito di birra 80 g
 latte intero 550 ml
 uova intere 520 g
 pasta di agrumi candita 50 g
 miele 50 g
 zucchero semolato 400 g
 sale 40 g
 burro 400 g

per sfogliare:

burro piatto 1500 g

uovo intero per spennellare

per il ripieno:

mele in cubetti 300 g
 zucchero semolato 85 g
 kobi (amido addensante a freddo) 30 g

per la glassa:

acqua 100 g
 zucchero a velo 100 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il latte, i lieviti, le uova, il miele e la pasta di agrumi; quando l'impasto si presenta "asciutto" aggiungere lo zucchero a pioggia, il sale e infine il burro. La temperatura ideale della pasta è 24-26°C.

Lasciar puntare la pasta per circa 1 ora, quindi abbattere in positivo e far riposare una notte. Dare 1 piega a 3 e 1 a 4, sistemando 2 strati di burro (ovvero 1 kg di burro ogni 3 kg di pasta). Rimettere in frigorifero fino all'utilizzo (o abbattere a -18°C per eventuale scorta).

Per il ripieno

Mescolare zucchero e addensante, poi unire alla polpa di mela, agitando energicamente. Formare le cannelle con bocchetta di 4-5 cm di diametro, lunghe circa 14-16 cm. Abbattere alla temperatura di -18°C.

FINITURA E COTTURA

Una volta abbattuto l'impasto, scongelare in frigorifero, tirare con la sfogliatrice e ritagliare delle strisce lunghe 25 x 4 cm (da 55/60 g l'una); inumidire con acqua e avvolgere attorno al ripieno congelato. Farle lievitare per circa 3 ore a 26/27°C, pennellare con uovo e cuocere a 180°C nel forno rotativo per 15 minuti (aprire la valvola negli ultimi minuti). Fuori dal forno, con il prodotto caldo, lucidare con la glassa bollente.

Nota: la mela subisce solo la cottura del forno, conservando molte delle sue proprietà organolettiche, permettendo di inserire all'interno del prodotto frutta a tutti gli effetti fresca.