

## Speculoos Strudel

MELLA BRONZ SPECULOOS MİKSİ, MELLA DOLGU-PAY ELMA ve MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ ile çalışılmış



### Speculoos crumble:

MELLA BRONZ SPECULOOS MİKSİ	0,400 kg
Buğday unu	0,400 kg
Margarin/Tereyağı	0,350 kg
Yumurta	0,080 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>1,230 kg</b>

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika, orta devirde

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 17-20 dakika

### Uygulama:

Speculoos crumble çemberlerin tabanına uygulanır. Daha sonra, hazırlanan elma dolgu crumble hamurunun arasına doldurulur ve üzeri tekrar crumble ile doldurulur. Strudel formunda ürünler turta çemberine doldurularak pişirilir.

Elma dolgu:

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ	0,500 kg
MELLA DOLGU-PAY ELMA	0,375 kg
Süt	1,000 l
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 1,875 kg

## Uygulama:

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ ve süt yaklaşık 4-6 dakika çırpılır.  
Daha sonra MELLA DOLGU-PAY ELMA eklenerek karıştırılır.