

CROMATISMO DI MELE KANZI®

CONTATTI

Sabine Oberhollenzer - VOG
T: 0471-256722 E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser - VI.P
T: 0473-723350 E: michael.grasser@vip.coop

Francesco Reggiani - ufficio stampa Kanzi®
T: 059-7863894 E: francesco.reggiani@fruitecom.it



Ingredienti:

- 3 mele Kanzi®
- un poco di zucchero

Per l'infuso di mele Kanzi® e rose

- petali di rosa essiccati
- purè di mele Kanzi®

Per le acque cromatiche

- acqua rossa: 100gr di succo ridotto di cottura di una barbabietola
- acqua gialla: 1 bustina di zafferano sciolto in 100 ml d'acqua

Per la "sbriciolona"

- 90gr di farina
- 30gr di zucchero
- 45gr di burro
- 15gr di filetti di mandorla tostatati

Per la crema inglese

- ½ stecca di vaniglia (solo la polpa interna)
- 70 gr di latte
- 70 gr di panna
- 25 gr di tuorlo
- 20 gr di zucchero

Per decorare

- 2 chips secche di mela
- gelato al caramello

Preparazione

Crema inglese - montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la vaniglia, la panna e il latte caldi; cuocere a 85°. Lasciare raffreddare.

Sbriciolona - Impastare la farina, il burro morbido, le mandorle e lo zucchero formando un impasto sbriciolato. Stenderlo su una placca da forno e cuocerlo a 180° per 10 min.

Purè di mele Kanzi® - sbucciare le mele Kanzi®, tagliarle a piccoli pezzetti e farle cuocere in acqua. Una volta che siano morbide, ridurle in purè con un mixer a immersione.



Vicino alle mele. Vicino ai clienti.

VOG coop. soc. agricola
Via Jakobi 1/a
39018 Terlano (BZ)
Tel: 0471-256700
Fax: 0471-256699
www.vog.it



LA MELA SOPRA TUTTE.

VI.P coop.soc. agricola
Via Centrale 1/c
39021 Laces (BZ)
Tel: 0473-723300
Fax: 0473-723400
www.vip.coop

CROMATISMO DI MELE KANZI®

CONTATTI

Sabine Oberhollenzer - VOG
T: 0471-256722 E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser - VI.P
T: 0473-723350 E: michael.grasser@vip.coop

Francesco Reggiani - ufficio stampa Kanzi®
T: 059-7863894 E: francesco.reggiani@fruitecom.it



Infuso di mele Kanzi® e rose - preparare l'infuso nella tisaniera immergendo alcune bucce di mela Kanzi® e i petali di rosa; lasciare risposare per 15 minuti, quindi filtrare e aggiungere qualche cucchiaino di purè di mele, fino a ottenere la densità desiderata.

Acque cromatiche - preparare l'acqua rossa, quella gialla, unire parte delle due acque per ottenerne una arancione.

Ritagliare dalle mele dei dischi di 3 cm di diametro e ½ cm di spessore. Immergere i dischi di mela per 8 minuti affinché prendano colore. Scolare, asciugare e far saltare in padella con poco zucchero.

In un formina circolare disporre la sbriciolona, coprirla con un cucchiaino di crema inglese e appoggiarvi sopra i dischetti di mela colorata.

Decorare al centro con le mele chips e il gelato e versare intorno l'infuso di mele e rose.

Ricetta elaborata dalla Chef Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara



Vicino alle mele. Vicino ai clienti.

VOG coop. soc. agricola
Via Jakobi 1/a
39018 Terlano (BZ)
Tel: 0471-256700
Fax: 0471-256699
www.vog.it



VI.P coop.soc. agricola
Via Centrale 1/c
39021 Laces (BZ)
Tel: 0473-723300
Fax: 0473-723400
www.vip.coop