



RICETTA  
GELATO DAY 2023

# Apfelstrudel

*Le origini di questo dolce vanno probabilmente ricercate in Arabia per poi passare in Egitto, Palestina, Siria e in Turchia. Dalla Turchia raggiunse Vienna attraverso i Balcani intorno al 1500, diventando ben presto il dolce “nazionale” austriaco.*

*Le ricette all'Apfelstrudel sono numerose e come spesso accade sono legate agli ingredienti naturali delle regioni dove questo fantastico dolce si è affermato.*

## BASE

Consigliamo una base bianca dove aggiungere della polpa di mela a piacere, una leggera aromatizzazione con rum e olio di limone. Gli altri ingredienti che la caratterizzano e non possono mancare sono: una spolverata di cannella, uva sultanina preferibilmente scura e pan grattato.

## POSSIBILI VARIAZIONI

Esistono diverse piccole variazioni che ci permettono di giocare nelle nostre gelaterie con la creazione del Gusto dell'anno 2023: è possibile, infatti, aggiungere ricotta fresca, pinoli, nocciole tritate, noci tritate, mandorle o combinare gli ingredienti a seconda dei propri gusti.

## ESEMPI DI VARIAZIONI REGIONALI

Nel Sud-Tirol/Trentino, sono utilizzati pinoli e noci mentre a Vienna la ricotta.

Non dimenticate che, per chi volesse, in molte pasticcerie e caffè viennesi il dolce Apfelstrudel è spesso servito con una pallina di gelato di vaniglia.

Buon gelato!