



NEW YORK ROLL LATTE E CARMELLO

DOLCE AUTUNNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE 3.5% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO
BURRO PIATTO

g 1250
g 500
g 12.5
g 8
g 60
g 500

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
Stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una piega a 3 e una 4.
Far riposare l'impasto in frigorifero per 30min.
Sfogliare a 3mm di altezza e creare delle strisce d'impasto lunghe 48cm e larghe 2.5cm.
Arrotolare le strisce, depositarle negli anelli d'acciaio e porle a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.
Cuocere in pressione a 160°C per 20 minuti circa.

FARCITURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM MILK & COCOA

Q.B.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL Q.B.

COPERTURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE - SCALDATO A 32°C Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il New York roll freddo per metà con la chococream e per l'altra metà con il toffee d'or.

Chiudere i fori con il chocosmart.

Decorare con LAYERED CURL MILK DOBLA

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE