



NEW YORK ROLL AU LAIT CAMEL

👤 Advanced level

Dessert d'automne pour le DOBLA Winter Wonderland

PÂTE À CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

lait 3,5% matière grasse - À température ambiante

sel

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

levure

plaquette de beurre

1250g

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.

500g

Laissez reposer la pâte pendant 40 minutes à température ambiante.

12,5g

Refroidissement par soufflage à 4°C.

8g

Étalez la pâte, ajoutez le beurre et faites un pli simple et un pli double.

60g

Laissez la pâte reposer au réfrigérateur pendant 30 min.

500g

Étirez la pâte sur 3 mm et créez des bandes de 48 cm de long et de 2,5 cm de large.

Enroulez les bandes, placez-les dans les anneaux en acier et laissez-les s'étaler à 24-26°C pendant 150-180 minutes avec 70-80% d'humidité.

Cuire sous pression à 160°C pendant environ 20 minutes.

COMPOSITION FINALE

Garnissez la moitié du New York Roll froid de crème au chocolat et l'autre moitié de Toffee d'or.

Bouchez les trous avec le Chocosmart.

Décorez avec des BOUCLETTES AU LAIT DOBLA.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.