



# NEW YORK ROLL LATTE E CARMELLO

👤 Livello avanzato

Dolce autunnale realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023

## IMPASTO CROISSANT

### DOLCE FORNO MAESTRO

latte 3.5% m.g. - a temperatura ambiente

sale

### JOYPASTE VANIGLIA

### MADAGASCAR/BOURBON

lievito

burro piatto

1250g

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

500g

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

12.5g

Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

8g

Stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una piega a 3 e una 4.

60g

Far riposare l'impasto in frigorifero per 30min.

500g

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.

## 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.