

NEW YORK ROLL SALATO

□ Livello intermedio

IMPASTO FRANCESE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero sale lievito di birra

burro piatto - LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

1250g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

500g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

10g Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

60g Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica

500a piega a 3 e una 4.

5g

5g

Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.

Sfogliare a 3mm di altezza e creare delle strisce d'impasto lunghe 50 cm e larghe 3cm.

Arrotolare le strisce e successivamente depositarle negli anelli d'acciao precedentemente imburrati e passati nei semi di sesamo e papavero. Porre a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.

Cuocere in pressione a 155°C per 25 minuti circa.

CREMA SALATA AL PHILADELPHIA

INGREDIENTIPREPARAZIONECREMA SNACK200gMontare in planetaria la CREMASNACK con il latte e la panna per circa 2latte intero400gminuti. Aggiungere il Philadelphia,sale e pepe.

latte intero 400g panna 35% m.g. 400g
Philadelphia 300g

sale

Pepe macinato

Composizione finale

Tagliare i New york salati a metà e farcire con Crema salata al Philadelphia alla base. Successivamente disporre uno strato di salmone affumicato, avocado a fette condito con olio sale e pepe Infine adagiare un uovo cotto all'occhio di bue.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF