



NEW YORK ROLL SALATO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero
sale
lievito di birra
burro piatto - LAMINAZIONE

1250g

500g

10g

60g

500g

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.

Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.

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'acciaio precedentemente imburati 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

CREMA SNACK
latte intero
panna 35% m.g.
Philadelphia
sale
Pepe macinato

200g

400g

400g

300g

5g

5g

Montare in planetaria la CREMASNACK con il latte e la panna per circa 2 minuti. Aggiungere il Philadelphia, sale e pepe.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.