

NEW YORK ROLL SALATO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE

DOLCE FORNO MAESTRO	1250g
latte intero	500g
sale	10g
lievito di birra	60g
burro piatto - LAMINAZIONE	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'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

CREMA SNACK	200g
latte intero	400g
panna 35% m.g.	400g
Philadelphia	300g
sale	5g
Pepe macinato	5g

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

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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.