



## NEW YORK ROLL LATTE E CARMELLO

Dolce autunnale realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE 3.5% M.G. - A TEMPERATURA

AMBIENTE SALE

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

LIEVITO

BURRO PIATTO

g

1250

g 500

g 12.5

g 8

g 60

g 500

#### PREPARAZIONE

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.

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

Far riposare l'impasto in frigorifero per 30min.

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.

### FARCITURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM MILK & COCOA

Q.B.

### FARCITURA AL CARMELLO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

Q.B.

## INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - SCALDATO A 32°C

Q.B.

## 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