

New York Roll

Durable

Certifié Cacao-Trace



INGRÉDIENTS

New York Roll	1000	%	5000
Farine de blé T55/550	1000 g	100	5000
Eau ±	500 g	50	2500
Levure fraîche	60 g	6	300
Sel	20 g	2	100
Sucre	100 g	10	500
S500 CL*	15 g	1.5	75
Mimetic Incorporation*	50 g	5	250
Mimetic Essentiel CL RSPO SG*	500 g	50	2500
Pâte totale	2245		11225
Quantité / Pièces	32		160
Poids de la pâte / Pièce en g	70		

Fourrage

Carat Nutolade Plant-Based Cacao-Trace*	20
---	----

Topping	g
Carat Nutolade Plant-Based Cacao-Trace	15

Noisettes	3
Belcolade Selection M.Plant-Based Cacao-Trace*	2.5

Base	g
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace*	5

MÉTHODE DE TRAVAIL

New York Roll

Manipulation préalable	Prenez 400 g de pâte et mélangez avec le mélange de cacao (50 g de cacao en poudre et 120 g d'eau).
Temps de mélange	⌚ 00:03:00 1ère vitesse ⌚ 00:04:00 2ème vitesse
Pâte °C / °F	🌡️ 22°C
Fermentation en vrac	⌚ 00:45:00
Manipulation après la fermentation	Placez la pâte recouverte de plastique au congélateur. (-20°C)
Pesage	70 grammes
Réalisation	Donnez 2 plis simples avec le Mimetic Essentiel . Remettre au congélateur pendant 30 min. Pliez à nouveau un seul pli et étalez à 6 mm. Avant d'étaler la pâte, étalez la pâte au chocolat de la même taille que la pâte feuilletée, placez-la sur le dessus et étalez l'ensemble : largeur 35 cm. Vaporisez légèrement d'eau et roulez. Coupez des escargots de 2,5 cm et placez-les dans un moule à hamburger (big mac).

Fermentation finale ⌚ 01 :30 :00 | 🌡️ 30°C | 💧 85% d'humidité

Décoration avant la cuisson

Placez un silpat sur le dessus et couvrez d'un plateau.

Cuisson

▶ Four à sole ⌚ 00:18:00
🌡️ 225°C Haut - 220°C Bas

Finition

Fourrage par New York Roll : 20 g de **Carat Nutolade Plant-Based Cacao-Trace***.
Topping par New York Roll : 15 g **Carat Nutolade Plant-Based Cacao-Trace***,
tampon logo Cacao-Trace 2,5 g réalisé avec **Belcolade Selection M. Plant-Based Cacao-Trace**.
3 g de noisettes grillées
Base : 5 g de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace***