

New York Rolls Tarte au Caramel



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à Croissant

Farine de gruau PatisFrance	1000
Sel	18
Sucre	120
Levure	45
Lait entier	520
Beurre doux	80
Puratos S500 spécial	7
Puratos Mimetix essentiel	500
TOTAL	2290

Pétrissage (spirale)	Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1ère puis 6 à 8 minutes en 2ème
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	22°C
Pointage	15/20min, surgélation puis mise à 2°C jusqu'au lendemain
Tourrage	1 tour double et 1 tour simple
Détaillage	Abaisser le paton à 40 cm de largeur puis laminer à 4 mm d'épaisseur. Rouler comme un pain aux raisins puis détailler des tronçons de 3 cm. Disposer dans les moules SIL'MAE 10665
Apprêt	Environ 2 heures à 25/26°C
Cuisson	35 minutes à 160°C four ventilé avec une feuille et une grille dessus

Fourrage Caramel Beurre salé

Fourrage Caramel Beurre salé PatisFrance	1000
TOTAL	1000

Ramollir et réserver en poche.

Montage et finitions :

- Une fois refroidie, insérer le fourrage Caramel.
- Tremper le dessus avec un chocolat Belcolade Selection Lait Caramel ou Lait 35% Cacao-Trace.
- Décorer avec du Crousticrep PatisFrance.