

INSPIRATIONS

NEW-YORK ROLLS



La Nouvelle Tendance 2023

Cette année, nous avons vu émerger une nouvelle tendance venue tout droit des Etats-Unis et plus précisément de New-York.

D'abord apparus sur les réseaux sociaux, c'est maintenant les boutiques qui sont envahies par les New-York rolls.

N'hésitez plus à rejoindre cette tendance et à créer vos propres recettes originales autour de ce produit.

D'après la dernière étude Taste Tomorrow, 65% des Français aiment essayer des produits avec différentes textures.

Avec cette recette, on retrouve à la fois une texture croustillante avec la pâte à croissant mais aussi des textures fondantes, crémeuses ou encore craquantes grâce aux différents fourrages et toppings.



SOMMAIRE :



New-York Rolls
Cheesecake



New-York Rolls
Tarte au citron



New-York Rolls
Framboise
& Violette



New-York Rolls
Nutolade



New-York Rolls
Caramel



PURATOS MIMETIC ESSENTIEL

Dans chacune des recettes, retrouvez notre alternative au beurre 100% végétale qui permet de garder la fraîcheur et le croustillant de vos produits !



NEW-YORK ROLLS CHEESECAKE

PÂTE À CROISSANT

Farine de Gruau PatisFrance	1000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Lait entier	520 g
Beurre doux	80 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Total	2290 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1^{ère} puis 6 à 8 minutes en 2^{ème}.

Consistance de pâte :

Bâtarde

Température de pâte :

22°C

Pointage :

15/20 minutes, surgélation puis mise à 2°C jusqu'au lendemain.

Tourage :

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 CHEESECAKE MYRTILLE

Puratos Deli Cheesecake	500 g
Puratos Topfil Myrtille 70%	150 g
Total	650 g

Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.

MONTAGE & FINITIONS

- Une fois le croissant refroidi, insérer le fourrage cheesecake.
- Tremper le dessus du rolls dans du chocolat **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** et ajouter des myrtilles fraîches.



PURATOS TOPFIL MYRTILLE

Un produit avec 70% de fruits sans colorant ni arôme artificiel. Un goût peu sucré et une grande diversité d'application.



NEW-YORK ROLLS TARTE AU CITRON

PÂTE À CROISSANT

Farine de Gruau PatisFrance	1000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Lait entier	520 g
Beurre doux	80 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Total	2290 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1^{ère} puis 6 à 8 minutes en 2^{ème}.

Consistance de pâte :

Bâtarde

Température de pâte :

22°C

Pointage :

15/20 minutes, surgélation puis mise à 2°C jusqu'au lendemain.

Tourage :

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 CITRON

Puratos Deli Tarte Citron	1000 g
Total	1000 g

Mélanger et réserver en poche.

DÉCORS

Puratos Ovablanca Meringue	500 g
Eau chaude	375 g
Total	875 g

Monter l'ensemble au batteur, mettre en poche et réserver.

MONTAGE & FINITIONS

- Une fois refroidi, fourrer le rolls avec le fourrage citron.
- Pocher la meringue sur le dessus et flamber au chalumeau.
- Décorer de deux bâtons de chocolat **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**.



PURATOS DELI TARTE CITRON

Un produit au goût authentique et naturel inspiré de la tarte au citron. Il est prêt à l'emploi et sa texture souple le rend simple d'utilisation.



NEW-YORK ROLLS **FRAMBOISE & VIOLETTE**

PÂTE À CROISSANT

Farine de gruau PatisFrance	1000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Lait entier	520 g
Beurre doux	80 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Total	2290 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1^{ère} puis 6 à 8 minutes en 2^{ème}.

Consistance de pâte :

Bâtarde

Température de pâte :

22°C

Pointage :

15/20 minutes, surgélation puis mise à 2°C jusqu'au lendemain.

Tourage :

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 FRAMBOISE VIOLETTE

Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance	250 g
Arôme Violette	3 g
Total	253 g

Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.

DÉCORS

Puratos Ambiante	500 g
Total	500 g

Faire monter au batteur, réserver.

MONTAGE & FINITIONS

- Une fois refroidi, fourrer le rolls avec le fourrage framboise et violette.
- Avec une palette, recouvrir le dessus d'Ambiante montée.
- Décorer de framboises fraîches.



FOURRAGE FRAMBOISE EXTRA 50% PATISFRANCE

Fourrage à la framboise avec une haute teneur en fruits, 50%, à la texture type confiture et au goût naturel du fruit. Une excellente stabilité à la cuisson ce qui permet une grande diversité d'applications.



NEW-YORK ROLLS **NUTOLADE PIEMONT**

PÂTE À CROISSANT

Farine de gruau PatisFrance	1000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Lait entier	520 g
Beurre doux	80 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Total	2290 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1^{ère} puis 6 à 8 minutes en 2^{ème}.

Consistance de pâte :

Bâtarde

Température de pâte :

22°C

Pointage :

15/20 minutes, surgélation puis mise à 2°C jusqu'au lendemain.

Tourage :

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.

Aprêt :

Environ 2 heures à 25/26°C.

Cuisson :

35 minutes à 160°C four ventilé avec une feuille et une grille dessus.

FOURRAGE NUTOLADE

Puratos Carat Supercrem Nutolade	
Noisette IGP Piémont	1000g
Total	1000g

Ramollir et réserver en poche.

MONTAGE & FINITIONS

- Une fois refroidi, fourrer le rolls avec le fourrage chocolat noisette.
- Tremper le dessus avec un chocolat **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** de votre choix.
- Décorer de fins copeaux de chocolat.



**PURATOS CARAT
SUPERCREM
NUTOLADE NOISETTE
PIÉMONT**

Une pâte à tartiner au bon goût de noisette obtenue grâce à ces 20% de noisettes d'origine Piémont, reconnues pour être les meilleures noisettes au monde.



NEW-YORK ROLLS Caramel

PÂTE À CROISSANT

Farine de gruau PatisFrance	1000 g
Sel	18 g
Sucre	120 g
Levure	45 g
Lait entier	520 g
Beurre doux	80 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Total	2290 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1^{ère} puis 6 à 8 minutes en 2^{ème}.

Consistance de pâte :

Bâtarde

Température de pâte :

22°C

Pointage :

15/20 minutes, 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 CAMEL

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	1000 g
Total	1000 g

Ramollir et réserver en poche.

MONTAGE & FINITION

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



FOURRAGE CAMEL BEURRE SALÉ PATISFRANCE

Un fourrage onctueux prêt à l'emploi au goût réconfortant de Caramel au beurre salé. Ce produit est fabriqué dans notre usine à Fougère, en France.



INSPIRATIONS
**NEW-YORK
ROLLS**



www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com



 **puratos**
Food Innovation for Good