

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

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

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1<sup>ère</sup> puis 6 à 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### 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 CHEESECAKE MYRTILLE

<b>Puratos Deli Cheesecake</b>	<b>500 g</b>
<b>Puratos Topfil Myrtille 70%</b>	<b>150 g</b>
<b>Total</b>	<b>650 g</b>

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

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

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1<sup>ère</sup> puis 6 à 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### 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

<b>Puratos Deli Tarte Citron</b>	<b>1000 g</b>
<b>Total</b>	<b>1000 g</b>

Mélanger et réserver en poche.

## DÉCORS

<b>Puratos Ovablanca Meringue</b>	<b>500 g</b>
Eau chaude	375 g
<b>Total</b>	<b>875 g</b>

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

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

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1<sup>ère</sup> puis 6 à 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### 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

<b>Fourrage Framboise Extra 50% PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
Arôme Violette	3 g
<b>Total</b>	<b>253 g</b>

Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.

## DÉCORS

<b>Puratos Ambiante</b>	<b>500 g</b>
<b>Total</b>	<b>500 g</b>

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

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

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1<sup>ère</sup> puis 6 à 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### 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

<b>Puratos Carat Supercrem Nutolade</b>	
<b>Noisette IGP Piémont</b>	<b>1000g</b>
<b>Total</b>	<b>1000g</b>

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

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

## MÉTHODE DE TRAVAIL :

### Pétrissage (spirale) :

Pétrir les ingrédients froids 6 minutes en 1<sup>ère</sup> puis 6 à 8 minutes en 2<sup>ème</sup>.

### 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

<b>Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
<b>Total</b>	<b>1000 g</b>

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](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)



 **puratos**  
Food Innovation for Good