

# New York Rolls

Recette pour environ 24 pièces de Ø 10 cm x 3,5 cm H.

## 1. Pâte à croissant

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
550 g	Farine T65	Pétrir tous les ingrédients au batteur à l'aide d'un crochet sauf la matière grasse de tourage, 3 min en première vitesse et +/- 10 min en deuxième vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Pointage : 30 min à température ambiante. Abaisser la pâte à croissant, filmer et placer 30 minutes au surgélateur, puis une nuit au froid positif à 2 °C.
550 g	Farine T45	
55 g	Sucre	
22 g	Sel	
30 g	Levure	
250 g	Eau	
50 g	STABOLINE 815	
40 g	MAITRE PATISSERIE INCORPORATION	
500 g	MAITRE PATISSERIE TOURAGE	

## 2. Garniture cacao noisette

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1200 g	GANACAO	Tempérer GANACAO à +/- 22 °C.

## 3. Glaçage cacao noisette

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	GANACAO	Tempérer GANACAO à +/- 25 °C.

## Montage & finition

Donner un tour double et un tour simple avec **MAITRE PATISSERIE TOURAGE**. Abaisser la pâte à croissant sur 4 mm d'épaisseur et sur 40 cm de large sur toute sa longueur. Rouler comme pour la réalisation des pains aux raisins. Humidifier la base sur 1 cm, puis terminer de rouler. Détailler sur 3,5 cm d'épaisseur (+/- 70 g). Placer dans des cercles perforés de Ø 10 cm et 3,5 cm de hauteur (12 / plaque de cuisson munie d'une feuille de papier cuisson) légèrement graissés avec **ONE SPRAY**. Mettre en pousse à 28-30 °C pendant +/- 1h30. Ne pas dorer. Déposer une feuille de papier cuisson sur le dessus et deux plaques de cuisson. Cuire au four ventilé à 170 °C pendant environ 35 min. Retirer les cercles et laisser refroidir. Après refroidissement, percer chaque New York Rolls, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille pour remplissage n°232, garnir de garniture cacao noisettes (+/- 50 g). Passer brièvement au grand froid pour faire figer. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie Ø 6 mm, glacer le dessus en recouvrant les trous de garnissage. Parsemer de **PRALIGRAINS** et laisser figer sur un support à New York Rolls.

*Astuce:* Vous pouvez remplacer **GANACAO** par un glaçage gourmand (50% **chocolat Artisal** / 50% **Croquant Marguerite**, chauffer à +/- 35 °C) et toutes les garnitures ou fourrages prêts à l'emploi **Artisal** / **Dejaut** / **Marguerite**.

