



## NEW YORK ROLL LATTE E CAMELLO

DOLCE AUTUNNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
LATTE 3.5% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
LIEVITO  
BURRO PIATTO

g 1250  
g 500  
g 12.5  
g 8  
g 60  
g 500

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.  
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.  
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.  
Stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una piega a 3 e una 4.  
Far riposare l'impasto in frigorifero per 30min.  
Sfogliare a 3mm di altezza e creare delle strisce d'impasto lunghe 48cm e larghe 2.5cm.  
Arrotolare le strisce, depositarle negli anelli d'acciaio e porle a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.  
Cuocere in pressione a 160°C per 20 minuti circa.

### FARCITURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM MILK & COCOA

Q.B.

### FARCITURA AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

**INGREDIENTI**

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - SCALDATO A 32°C

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Farcire il New York roll freddo per metà con la chococream e per l'altra metà con il toffee d'or.

Chiudere i fori con il chocosmart.

Decorare con LAYERED CURL MILK DOBLA



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE