



NEW YORK ROLL SALATO

IMPASTO FRANCESE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE INTERO

SALE

LIEVITO DI BIRRA

BURRO PIATTO - LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

g 1250

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

g 500

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

g 10

Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

g 60

Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.

g 500

Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.

Sfogliare a 3mm di altezza e creare delle strisce d'impasto lunghe 50 cm e larghe 3cm.

Arrotolare le strisce e successivamente depositarle negli anelli d'acciaio precedentemente imburati e passati nei semi di sesamo e papavero.

Porre a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.

Cuocere in pressione a 155°C per 25 minuti circa.

INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 200
LATTE INTERO	g 400
PANNA 35% M.G.	g 400
PHILADELPHIA	g 300
SALE	g 5
PEPE MACINATO	g 5

PREPARAZIONE

Montare in planetaria la CREMASNACK con il latte e la panna per circa 2 minuti. Aggiungere il Philadelphia, sale e pepe.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare i New york salati a metà e farcire con Crema salata al Philadelphia alla base.

Successivamente disporre uno strato di salmone affumicato, avocado a fette condito con olio sale e pepe

Infine adagiare un uovo cotto all'occhio di bue.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF