New York Rolls
Pour environ !10 New York Rolls



1. ***PÂTE À CROISSANT***

500 g de farine T55
70 g de sucre
15 g de sel
25 g de levure
250 g de lait entier
350 g de beurre de tour (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait entier et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage.
Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre.
Donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE BOURBON (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
1 à 2 Gousses de Vanille Bourbon Sébalcé au choix
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

1000 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler la pâte à croissant sur 4 mm d'épaisseur et sur environ 35 cm de large. Rouler la pâte vers soi puis couper des morceaux de 3 cm d'épaisseur. Placer les Rolls dans des cercles graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel de 10 cm de Ø et de 3 cm de haut. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C puis déposer sur les cercles un papier de cuisson et une plaque de cuisson pour permettre aux Rolls de rester bien plats. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé. Retirer les cercles et laisser refroidir les New York Rolls.

A l'aide d'une poche munie d'une douille à garnir, fourrer les New York Rolls de crème pâtissière en injectant la crème à trois endroits. Tremper les New York Rolls dans le glaçage rocher chocolat au lait en recouvrant les orifices de fourrage. La crème pâtissière peut être remplacée par toutes les garnitures ou fourrages fruits prêts à l'emploi de la gamme ancel.