BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Tentaciones de Invierno

NEW YORK ROLL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Berlín	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.100
Hielo	0.300
	Peso total: 1.410

Grupo Empaste

Ingrediente	KG
Margarina de Hoja	0.350
	Peso total: 0.350

Grupo Relleno y Decoración

Ingrediente	KG
Crema de Avellana Con Cacao	0.900
Chockex Premium Dark	0.600
Almendras	0.150
	Peso total: 1.650

MÉTODO

Base

-Incorporar ingredientes a la máquina amasadora.
-Mezclar 5 minutos a velocidad lenta, luego amasar 13 a 15 minutos.
-Retirar masa y dar forma rectangular de 40x30 cm.
-Refrigerar antes de empastar.

Empaste

-Preparar margarina formando un rectángulo de 2ox 30 cm.
-Seleccionar la masa y agregar la margarina.
-Estirar de 4 mm y dar vuelta simple.
-Refrigerar por 30 minutos.
-Posteriormente, estirar y dar vuelta doble.
-Refrigerar y repetir operación.
-Estirar de 3mm de grosor y cortar un rectángulo 5 x 20 cm.
-Enrollar en su eje y disponer masa en molde redondo.
-Dejar fermentar durante 1 hora.
-Hornear a 180°C durante 30 a 35 minutos.
-Retirar y enfriar antes de rellenar.

Relleno

-Aplicar 30 gramos de relleno Crema de Avellana Con Cacao.
-Servir.

(Receta para 30 New York Roll)