



**Senzația
momentului!
New York Rolls!**



Lasă-te inspirat de senzația momentului
descoperind gusturi și texturi noi!

NEW YORK



New York Roll este un desert original din Statele Unite, mai precis din New York, a fost inițial numit The Suprême.

Este un produs cu textura unui croissant, ce poate fi umplut cu cremă și glazurat după preferințe.

A fost o nouă abordare, ce a luat amploare pe rețelele de socializare la nivel global într-un timp extrem de scurt.



I♥NYR



**New York Roll
Cheese &
Lemon**



**New York Roll
Chocolate &
Cherry**



**New York Roll
Apple &
Cinnamon**



**New York Roll
Hazelnuts**



**New York Roll
Pistache**



Descoperă cum poți obține un New York Roll perfect cu soluțiile Puratos!



Mix pudră cu aplicabilitate multiplă pentru obținerea produselor de patiserie laminate (de tip croissant / danish)

Caracteristici:

Doză de utilizare 15%
Produs versatil, pretabil atât pentru congelate, cât și pentru proces direct
Asigură o textură specifică și un volum superior produselor finite
Aport de savoare prin aroma de unt
Asigură short-bite și extra prospețime

Beneficii:

Reducerea costului de producție
Aspect îmbunătățit al produselor finite
O mai bună prelucrabilitate și stabilitate



Grăsimă premium pentru laminare cu maia din grâu, fără uleiuri hidrogenate.

Caracteristici:

Cu conținut 80% grăsime este obținut fără emulsifiant
Este CL = zero aditivi, cu același nivel de calitate ca produsul de referință (Mimetic 32 A)
Depozitare fără refrigerare
Produse de viennoiserie și foietaj cu etichetă curată

Beneficii:

Gust premium
Prospețime îndelungată



Pudră instant, termostabilă, pentru obținerea cremelor cu aromă de vanilie, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie.

Caracteristici:

Stabilitate foarte bună la coacere
Stabilitate bună la congelare - decongelare
Reteță ușoară
Tăiere curată

Beneficii:

Gust plăcut de vanilie
Aspect atractiv al produselor finite

New York Roll Cheese & Lemon



New York Rolls trebuie să fie forțate să crească în forma dorită de noi (cilindrică). Așa că le oprim creșterea, prin acoperirea cu hârtie de copt, peste care punem o altă tavă.

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	50	500	1000
Zahăr	10	100	200
Mimetic CL32A RSPO SG	5	50	100
Drojdie	5	50	100
Easy Croissant	15	150	300
Total aluat		1850	3700
Cantitate aluat\bucată			75

Margarină laminare	g
Mimetic CL32A RSPO SG	
La 1 kg aluat	250

Umplutură / Inserție	g
Puraser Cheese	1000
Deli Citron	200
Suc de lămâie stors	50

Decor	g
Harmony Sublimo Glaze & Go.	1000
Paloma Ovablanca	500
Zahăr pudră	500
Apă	500

Metoda de lucru

Frământare	
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	Maxim 21°C

Preluare	
Relaxare	30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
Încorporare grăsimi	Cantitatea de Mimetic trebuie să fie egală cu 25% din cantitatea de aluat, în funcție de numărul de straturi, noi vom aplica 4x4 =16 straturi.
	Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se aşază placa de grăsime.
	Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic CL32A RSPO SG.
	Aluatul se laminează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.
	15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilena.

Laminare	
Relaxare	

Modelare	
Modelare	Se întinde blocul de aluat într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3.2 mm și lățimea de 40 cm.
	Se taie bucăți cu grosimea de 3 cm și se pun în forme. Am folosit inele cu diametru de 9 cm și înălțime de 4,5 cm.
	+/- 70 minute 30°C 85 %RH

Dospire finală	
----------------	--

Coacere	
Coacere	Cu abur pe cuptor cu convecție.
Temperatura	210°C-220°C
Timp de coacere	+/- 18 minute

Umplutură	
	Se amestecă Puraser Cheese, Deli Citron cu sucul de lămâie până obținem o cremă omogenă. Crema obținută se injectează în rulouri.

Decor	
	După coacere (pe produsul cald) se aplică prin pensulare Harmony Sublimo Glaze & Go. Părți egale din Ploma Ovablanca, zahăr pudră și apă (1:1:1)se spumează până obținem o beza, apoi se aplică pe New York Rolls, astfel încât să obținem valuri de beza. Se flambează cu lampa.



- Deli Citron este o cremă de lămâie bogată și luxuriantă, ce oferă un gust autentic de tartă franțuzească cu lămâie.**
- Gata de utilizat ca umplutură sau decor în produse de patiserie și ciocolaterie sau poate fi parte a unui produs mai deosebit
 - Stabilă la coacere
 - O notă ușor acidă, ce oferă prospețime pentru o cremă delicată de lămâie.
 - Se recomandă atât pentru produse proaspete cât și pentru produse cu termen de valabilitate de câteva luni.

New York Roll Chocolate & Cherry



New York Rolls trebuie să fie forțate să crească în forma dorită de noi (cilindrică). Așa că le oprim creșterea, prin acoperirea cu hârtie de copt, peste care punem o altă tavă.

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	50	500	1000
Zahăr	10	100	200
Mimetic CL32A RSPO SG	5	50	100
Drojdie	5	50	100
Easy Croissant	15	150	300
Total aluat		1850	3700
Cantitate aluat\bucată			75
Margarină laminare			g
Mimetic CL32A RSPO SG			250
La 1 kg aluat			
Mousse Dark Chocolate Inserție			g
Festipak			250
Belcolade Selection Noir CT			260
Festipak semi-spumat.			250
Inserție			g
Topfil Cherry 65%.			1000
Decor			g
Harmony Sublimo Glaze & Go.			1000
Carat Decorcrem Dark			3000
Fulgi de ciocolată neagră.			1000



Umplutură gata de utilizare, cu conținut ridicat de fruct și gust intens de vișine

- 65% conținut de fruct (fructe întregi)
- Stabilitate ridicată la coacere
- Stabilitate mare la congelare-decongelare
- Fără arome artificiale
- Fără coloranți artificiali
- Produs cu mândrie în România

Metoda de lucru

Frământare	
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	Maxim 21°C
Prelucrare	
Relaxare	30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
Încorporare grăsime	Cantitatea de Mimetic trebuie să fie egală cu 25% din cantitatea de aluat, în funcție de numărul de straturi, noi vom aplica 4x4 = 16 straturi. Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic CL32A RSPO SG. Aluatul se laminează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei. 15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilena.
Laminare	
Relaxare	
Modelare	
Modelare	Se întinde blocul de aluat într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3.2 mm și lățimea de 40 cm. Se taie bucăți cu grosimea de 3 cm și se pun în forme. Am folosit inele cu diametru de 9 cm și înălțime de 4,5 cm.
Dospire finală	+/- 70 minute 30°C 85 %RH
Coacere	
Coacere	Cu abur pe cuptor cu convecție.
Temperatura	210°C-220°C
Timp de coacere	+/- 18 minute
Umplutură	
	Mousse Dark Chocolate - Se aduce la punctul de fierbere Festipak, apoi se toarnă peste ciocolată. Când compoziția ajunge la 320°C se încorporează Festipak semi-bătută. Se injectează cantități egale de Mousse Dark Chocolate și Topfil Sour Cherry 65%.
Decor	
	După coacere (pe produsul cald) se aplică prin pensulare Harmony Sublimo Glaze & Go. Carat Decorcrem Dark, se încălzește ca să devină fluid, după care se introduce ruloul cu partea superioară în Carat Decorcrem Dark, peste care se așază decorul de fulgi de ciocolată neagră.

New York Roll Apple & Cinnamon



New York Rolls trebuie să fie forțate să crească în forma dorită de noi (cilindrică). Așa că le oprim creșterea, prin acoperirea cu hârtie de copt, peste care punem o altă tavă.

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	50	500	1000
Zahăr	10	100	200
Mimetic CL32A RSPO SG	5	50	100
Drojdie	5	50	100
Easy Croissant	15	150	300
Total aluat		1850	3700
Cantitate aluat\bucată			75

Margarină laminare	g
Mimetic CL32A RSPO SG	
La 1 kg aluat	250

Crema diplomat Insertie	g
Cremyco	350
Lapte rece 3,5% grăsime	1000

Insertie	g
Topfil Apple 80%.	1000
Scorțișoară	10

Decor	g
Harmony Sublimo Glaze & Go.	1000
Carat Decorcrem White	3000
Anason	100
Scorțișoară	10
Măr	500



Umplutură gata de utilizat cu bucăți de mere atent selecționate

- 80% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Stabilitate ridicată la coacere
- Stabilitate mare la congelare-decongelare
- Fără arome artificiale
- Fără coloranți artificiali
- Produs cu mândrie în România

Metoda de lucru

Frământare	
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	Maxim 21°C

Prelucrare	
Relaxare	30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
Încorporare grăsime	Cantitatea de Mimetic trebuie să fie egală cu 25% din cantitatea de aluat, în funcție de numărul de straturi, noi vom aplica 4x4 =16 straturi. Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic CL32A RSPO SG. Aluatul se laminează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei. 15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilena.
Laminare	
Relaxare	

Modelare	
Modelare	Se întinde blocul de aluat într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3.2 mm și lățimea de 40 cm. Se taie bucăți cu grosimea de 3 cm și se pun în forme. Am folosit inele cu diametru de 9 cm și înălțime de 4,5 cm. +/- 70 minute 30°C 85 %RH
Dospire finală	

Coacere	
Coacere	Cu abur pe cuptor cu convecție.
Temperatura	210°C-220°C
Timp de coacere	+/- 18 minute

Umplutură	
	Crema diplomat - Cremyco (1 litru lapte la 350 grame de Cremyco), se spumează până obținem o cremă omogenă. Se adaugă 10g scorțișoară în Topfil Apple 60% și se amestecă până la încorporarea uniformă. Se injectează cantități egale de cremă diplomat și Topfil Apple 60%.

Decor	
	După coacere, pe produsul cald, se aplică prin pensulare Harmony Sublimo Glaze & Go. Carat Decorcrem White, se încălzește ca să devină fluid, după care se introduce ruloul cu partea superioară în Carat Decorcrem White, peste care se pudrează scorțișoară. La centru, în zona de injectare, se așază un evantai din măr și o floare de anason.

New York Roll Hazelnuts



TIPS & TRICKS

New York Rolls trebuie să fie forțate să crească în forma dorită de noi (cilindrică). Așa că le oprim creșterea, prin acoperirea cu hârtie de copt, peste care punem o altă tavă.

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	50	500	1000
Zahăr	10	100	200
Mimetic CL32A RSPO SG	5	50	100
Drojdie	5	50	100
Easy Croissant	15	150	300
Total aluat		1850	3700
Cantitate aluat\bucată			75

Margarină laminare	g
Mimetic CL32A RSPO SG	
La 1 kg aluat	250

Crema diplomat Insertje	g
Cremyco	350
Pralirex Noisette	135
Lapte rece 3,5% grăsime	1000

Decor	g
Harmony Sublimo Glaze & Go.	1000
Carat Decorcrem White	3000
Pralirex Noisette	600
Noisette IGP Piemont Blanchies zdrobit	1000



Pastă aromatizantă din piure de alune de pădure

- 100% piure din pastă de alune
- Fără arome artificiale
- Fără coloranți artificiali
- Fără conservanți

Metoda de lucru

Frământare	
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	Maxim 21°C

Prelucrare	
Relaxare	30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
Încorporare grăsime	Cantitatea de Mimetic trebuie să fie egală cu 25% din cantitatea de aluat, în funcție de numărul de straturi, noi vom aplica 4x4 =16 straturi. Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se așază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic CL32A RSPO SG. Aluatul se laminează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei. 15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilena.
Laminare	
Relaxare	

Modelare	
Modelare	Se întinde blocul de aluat într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3.2 mm și lățimea de 40 cm. Se taie bucăți cu grosimea de 3 cm și se pun în forme. Am folosit inele cu diametru de 9 cm și înălțime de 4,5 cm. +/- 70 minute 30°C 85 %RH
Dospire finală	

Coacere	
Coacere	Cu abur pe cuptor cu convecție.
Temperatura	210°C-220°C
Timp de coacere	+/- 18 minute

Umplutură	
	Cremyco (1 litru lapte la 350 grame de Cremyco), se spumează până obținem o cremă omogenă. Se adaugă 10% Pralirex Pistache și se amestecă până la încorporarea uniformă în cremă. Crema obținută se injectează în rolls.

Decor	
	După coacere (pe produsul cald) se aplică prin pensulare Harmony Sublimo Glaze & Go. Carat Decorcrem White împreună cu 10% Pralirex Noisette, se încălzește ca să devină fluid, amestecând bine. După care se introduce ruloul cu partea superioară în Carat Decorcrem White, peste care se presară Noisette IGP Piemont Blanchies.

New York Roll Pistache



New York Rolls trebuie să fie forțate să crească în forma dorită de noi (cilindrică). Așa că le oprim creșterea, prin acoperirea cu hârtie de copt, peste care punem o altă tavă.

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	2000
Apă	50	500	1000
Zahăr	10	100	200
Mimetic CL32A RSPO SG	5	50	100
Drojdie	5	50	100
Easy Croissant	15	150	300
Total aluat		1850	3700
Cantitate aluat\bucată			75

Margarină laminare	g
Mimetic CL32A RSPO SG	
La 1 kg aluat	250

Insertje	g
Cremyco	350
Pralirex Pistache	135
Lapte rece 3,5% grăsime	1000

Decor	g
Harmony Sublimo Glaze & Go.	1000
Carat Decorcrem White	3000
Pralirex Pistache	600
Pistaches Vertes zdrobit	1000

Metoda de lucru

Frământare	
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	Maxim 21°C

Prelucrare	
Relaxare	30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
Încorporare grăsime	Cantitatea de Mimetic trebuie să fie egală cu 25% din cantitatea de aluat, în funcție de numărul de straturi, noi vom aplica 4x4 =16 straturi. Pe mijlocul bucății de aluat întins în formă dreptunghiulară se aşază placa de grăsime. Capetele aluatului se împăturesc peste placa de grăsime Mimetic CL32A RSPO SG. Aluatul se laminează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 succesive, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei. 15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilena.

Laminare	
Relaxare	

Modelare	
Modelare	Se întinde blocul de aluat într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3.2 mm și lățimea de 40 cm. Se taie bucăți cu grosimea de 3 cm și se pun în forme. Am folosit inele cu diametru de 9 cm și înălțime de 4,5 cm.
Dospire finală	+/- 70 minute 30°C 85 %RH

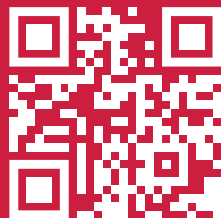
Coacere	
Coacere	Cu abur pe cuptor cu convecție.
Temperatura	210°C-220°C
Timp de coacere	+/- 18 minute

Umplutură	
	Cremyco (1 litru lapte la 350 grame de Cremyco), se spumează până obținem o cremă omogenă. Se adaugă 10% Pralirex Pistache și se amestecă până la încorporarea uniformă în cremă. Crema obținută se injectează în rolls.

Decor	
	După coacere (pe produsul cald) se aplică prin pensulare Harmony Sublimo Glaze & Go. Carat Decorcrem White împreună cu 10% Pralirex Pistache se încălzește ca să devină fluid, amestecând bine. După care se introduce ruloul cu partea superioară în Carat Decorcrem White, peste care se presară Pistaches Vertes.



- Pastă aromatizantă din piure fistic:**
100% piure din pastă de fistic
- 100% piure din pastă de fistic
 - Fără arome artificiale
 - Fără coloranți artificiali
 - Fără conservanți



www.puratos.ro



PuratosRomania



puratos_romania



@puratosromania6001