



**Senzația
momentului!
New York Rolls!**



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





NEW YORK ROLLS

New York Roll este un desert originar 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.

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



Mix pudră cu
aplicabilitate multiplă
pentru obținerea
produselor de
patiserie laminată (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





Grăsime 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



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

Caracteristici:

Stabilitate foarte bună la coacere

Stabilitate bună la congelare - decongelare

Rețetă ușoară

Tăiere curată

Beneficii:

Gust plăcut de vanilie

Aspect atractiv al produselor finite

New York Roll Cheese & Lemon



TIPS & TRIKS

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

Blat

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 Mimetic CL32A RSPO SG La 1 kg aluat

g

250

Umplutură / Insertje

Puraser Cheese

g

1000

Deli Citron

200

Suc de lămâie stors

50

Decor

Harmony Sublimo Glaze & Go.

g

1000

Paloma Ovablanca

500

Zahăr pudră

500

Apă

500



NYR Cheese&Lemon Deli Citron

Cremă de lămâie, gata de utilizat

- 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
- Gust intens de lămâie
- Se recomandă atât pentru produse proaspete cât și pentru produse cu termen de valabilitate de câteva luni.

Metoda de lucru

Frământare

Frământare

Temperatură aluat

4 minute lent + 6 minute rapid

Maxim 21°C

Prelucrare

Relaxare

Încorporare grăsime

30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.

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 succese, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.

15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilenă.

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

Temperatura

Timp de coacere

Cu abur pe cuptor cu convecție.

210°C-220°C

+/- 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.

New York Roll Chocolate & Cherry



TIPS & TRIKS

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

Blat			g
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
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



NYR Chocolate&Cherry: Topfil Cherry 60%

Umplutură gata de utilizat cu bucăți de cireșe atent selecționate

- 60% conținut fruct (fructe întregi)
- Stabilitate medie la coacere
- Stabilitate mare la congelare-decongelare
- Fără arome artificiale
- Fără coloranți artificiali
- Valabilitate de câteva luni.

Metoda de lucru

Frământare
Frământare
Temperatură aluat

4 minute lent + 6 minute rapid
Maxim 21°C

Prelucrare
Relaxare
Încorporare grăsime

30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
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 succese, 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 formă. Am folosit inele cu diametru de 9 cm și înălțime de 4,5 cm.
+/- 70 minute 30°C 85 %RH

Dospire finală

Coacere
Coacere
Temperatura
Timp de coacere

Cu abur pe cuptor cu convecție.
210°C-220°C
+/- 18 minute

Umplutură

Mousse Dark Chocolate - Se aduce la punctul de fierbere Festipak, apoi se toarnă peste ciocolată. Când compoziția ajunge la 320C se încorporează Festipak semi-bătută. Se injectează cantități egale de Mousse Dark Chocolate și Topfil 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



TIPS & TRIKS

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

Blat			g
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
Lapte rece 3,5% grăsime	1000

Insertje	g
Topfil Apple 60%.	1000
Scorțișoară	10

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



NYR Apple & Cinnamon Topfil Apple 60%

Umplutură gata de utilizat cu bucăți de mere atent selecționate

- 60% conținut fruct (bucăți calibrate)
- Stabilitate medie la coacere
- Stabilitate mare la congelare-decongelare
- Fără arome artificiale
- Fără coloranți artificiali
- Valabilitate de câteva luni.

Metoda de lucru

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

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.
Laminare Aluatul se laminează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 succese, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.
Relaxare 15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilenă.

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 formă. 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
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 & TRIKS

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

Blat			g
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 Inserție	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



NYR Pistache: Pralirex Pistachio

Pastă aromatizantă din piure fistic

- 100% piure din pastă de fistic
- Fără coloranți și arome artificiale sau conservanți

Metoda de lucru

Frământare
Frământare
Temperatură aluat

4 minute lent + 6 minute rapid
Maxim 21°C

Prelucrare
Relaxare
Încorporare grăsime

30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
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 succese, rotind de fiecare dată aluatul cu 90° în jurul axei.
15 minute în frigider (4°C) în folie de polipropilenă.

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
Temperatura
Timp de coacere

Cu abur pe cuptor cu convecție.
210°C-220°C
+/- 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



TIPS & TRIKS

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

Blat			g
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
Insertie			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



NYR Pistache: Pralirex Pistachio

Cremă de lămâie, gata de utilizat

- 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
- Gust intens de lămâie
- Se recomandă atât pentru produse proaspete cât și pentru produse cu termen de valabilitate de câteva luni.

Metoda de lucru

Frământare
Frământare
Temperatură aluat

4 minute lent + 6 minute rapid
Maxim 21°C

Prelucrare
Relaxare
Încorporare grăsime

30 minute în congelator (-18°) în folie de polipropilenă.
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 succese, 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
Temperatura
Timp de coacere

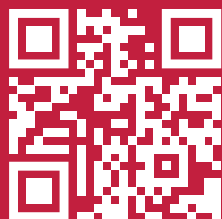
Cu abur pe cuptor cu convecție.
210°C-220°C
+/- 18 minute

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.



www.puratos.ro