

NEW YORK ROLLS



900 g **READY CROI**

100 g farina debole

30 g miele

100 g margarina/burro

70 g uova intere

20/25 g lievito di birra

300/350 g acqua

50 g pasta arancia candita/**AROMA ARANCIA**

400 g burro per laminazione

Impastare, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Il giorno seguente sfogliare con 400 gr di burro per kg di impasto. Dare 2 pieghe a 3 e 1 piega a 4. Stendere dello spessore di 0,5 cm e arrotolare creando una girella. Tagliare la girella del peso di 50 gr circa, posizionarla nell'anello microforato (diametro 10 cm – altezza 3,5-4 cm). Cuocere con tappetino sopra e sotto a 180 °C per 20 minuti. Decorare a piacere con Schokobella.