Rolls Neoyorquinos



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el amasijo

Harina 000: 500 Gramos
Sal: 10 Gramos
Miel: 15 Gramos
Levadura: 60 Gramos
Harina 0000: 500 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Leche: 500 Centímetros cúbicos

Para el empaste

Manteca: 400 Gramos

Para el relleno

Pasta de avellanas: Cantidad necesaria

Para el terminado

Ganache de chocolate: Cantidad necesaria
Azucar rubia: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el amasijo

- Trabajar en amasadora con gancho harinas, sal, azúcar, miel, leche y *levadura* hasta que se forme la masa y se despegue del bowl.

- Bajar a la mesada, terminar de amasar a mano y estirar de manera rectangular
- Llevar a frió por 30 minutos.

Para el empaste

- Trabajar la *manteca* hasta formar un rectángulo y dejarla un poco firme en frío.
- Estirar el amasijo dándole forma rectangular.
- Colocar en el centro del rectángulo el bloque de *manteca* (empaste) no muy frió, cerrar ambos bordes laterales hacia el centro, apretar un poco con el palote, estirar y dar una vuelta simple (una lateral hacia el centro y cubrir con el otro lateral).
- Repetir esta operación 3 veces mas reposar en frío por 1 hora entre vuelta y vuelta.
- Estirar de 3 mm de espesor y cortar tiras de 3 cm x 30 cm.
- Enrollar cada tira y colocar en aro de 8 cm aprox con el hojaldrado para arriba.
- Dejar *leudar* hasta duplicar volumen (90 min aprox)
- Cocinar en horno a 170ª C por 20 minutos colocando un papel *manteca* y una placa sin peso por encima.

Para el armado

- Una vez fríos hacerles una incisión prolija en un lateral y llenar con manga con pasta de cacao y avellanas.
- Sobre el mismo lateral decorar con una manga con ganache de *chocolate* y espolvorear con azúcar rubia.
- Presentar con la decoración para arriba.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rolls-neoyorquinos