

NEW YORK ROLL

Chocolat



PERSONNES

8

TEMPS DE PRÉPARATION



COÛT



DIFFICULTÉ



Recette créée par :

Pierre Koch, Chef
exécutif EMEA



Recette Réalisée avec :

/ Bun'n'Roll 85g



Voir le produit



Liste des ingrédients

- 8 Bun'n'Roll
- 40g d'éclats de pralin

Crème pâtissière :

- 500g lait
- 8 jaunes d'œuf
- 95g de sucre
- 50g de fécule
- 1 gousse de vanille

Crème chocolat :

- 200g de crème pâtissière
- 200g de crème sublime montée
- 80g de Chocolat

Glaçage chocolat :

- 50g chocolat
- 100g de fondant
- 50g de sirop de C

SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



Étapes de préparation

- 1 Crème pâtissière : Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre en poudre et la fécule.
- 2 Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille. Incorporer un tiers au mélange œufs-sucre-fécule puis ajouter le reste.
- 3 Verser la préparation dans une casserole. Laisser épaissir à feu vif tout en fouettant et ajouter le chocolat.
- 4 Mixer pour obtenir une consistance bien lisse. Puis la placer au réfrigérateur.
- 5 Une fois bien refroidis ajouter la crème montée.
- 6 Glaçage : Faire chauffer légèrement le fondant, ajouter, le sirop et le chocolat fondu
- 7 Mettre les Bun'n'Roll dans des moules perforés diamètre 10 cm/ hauteur 3.5cm
- 8 Les cuire avec une plaque perforée sur le dessus 16min à 165°C puis les démouler et les renfourner 4min
- 9 Une fois refroidis, garnir avec la crème chocolat à l'aide d'une douille à garnir 8mm.
- 10 Pocher le glaçage sur le dessus du Bun'n'RollI ajouter les éclats de pralin