

## New York Rolls

### Image



## New York Rolls

Een heerlijke, trendy product! Deze New York Roll gevuld met zwitserse room en frambozen is om je vingers bij af te likken!

26°C

180°C

ca. 10 min

150 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

3.750 gr Tarwebloem T45 75%  
1.250 gr Tarwebloem T65 25%  
300 gr Gist 6%  
200 gr Suiker 4%  
500 gr Damco stollenpoeder 10%  
1.250 gr Boter 25%  
1.500 gr Vers ei 30%  
250 gr Bio Desem Traditioneel, doorgestart 5%  
75 gr Zout 1,5%  
1.250 gr Water ca. 25%

## Zwitserse room:

3.000 gr Water, 6-8°C  
1.950 gr Damco luchtige Zwitserse roommix

## Overig:

3.700 gr Frucaps frambozenvulling  
Prestige® Frambozen

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg.
  2. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. De gewenste deegtemperatuur is 26°
- C.

3. Weeg het deeg af op 2.100 gram voor 30 stuks (70 gram per stuk) en rol deze in de rietsuiker tot strengen van 50 cm.
4. Leg deze in spiraalvorm in een beschuitdopblikje.
5. Laat ca. 90 minuten rijzen in een niet te vochtige rijskast en bak af in een heteluchtoven op 180°

C gedurende ca. 10 minuten.

6. Los direct na het bakken en laat afkoelen.

### **Werkwijze Zwitserse room:**

1. Mix **Damco luchtige Zwitserse roommix** en het water 1 minuut in de 1e versnelling met de garde.
2. Klop vervolgens 5 minuten op in de 3e versnelling.
3. Snij de rolls door en vul met **Frucaps frambozenvulling** (ca. 20 gram).
4. Vul daarna met Zwitserse room en werk af met Prestige®

Frambozen.

## **Image**



**Image**



**Image**

