



# Le New York Roll

et ses déclinaisons



# Le renouveau de la pâte à croissant !

## Des origines européennes

Du petit-déjeuner au goûter en passant par le brunch, le croissant est un indispensable de la boulangerie française. Sucré, salé, miniature ou fourré, le croissant se retrouve aujourd’hui encore sur le devant de la scène grâce à ses nombreuses revisites. **Originaire de Vienne** où il a été créé en célébration d’une victoire des Autrichiens sur l’empire Ottoman, le croissant a rapidement traversé les pays et les époques, mais c’est bien en France que le croissant a connu son plus bel essor. C’est en 1839 qu’un boulanger viennois nommé August Zang, importa le croissant : le terme de viennoiseries était né. La recette a depuis beaucoup évolué notamment suite à l’invention de la pâte feuilletée et son processus d’insertion de couches de beurre dans la pâte.

Aujourd’hui c'est plus  
**d' 1,8 milliards**  
**de croissants**  
qui sont vendus chaque année  
en France ! \*

\*CHD Expert, 2021



## La différenciation à l'américaine

En 2013, Dominique Ansel, un Français expatrié à New York, lance la modernisation du croissant avec son **Cronut®**, un savoureux mélange entre un croissant et un donut. Une décennie plus tard, c'est une autre boulangerie New Yorkaise qui se démarque en créant un croissant rond avec un fourrage au chocolat : le **New York Roll** voit le jour.

Depuis, une multitude de nouvelles formes lui ont été attribuées,  
et de nouvelles recettes hybrides ont vu le jour.

Découvrez les recettes à base de pâte à croissant par ancel dans ce cahier.



# Croissants muffins

Pour environ 10 pièces



## Pâte à croissant

- 500 g de farine T55
- 70 g de sucre
- 15 g de sel
- 25 g de levure
- 250 g de lait entier
- 350 g de beurre de tourage (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait entier et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur.

## Crème pâtissière au chocolat (recette de base pour 1 L de lait)

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de chocolat de couverture noir en pistoles

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle, incorporer le chocolat après cuisson puis lisser après refroidissement.



## Montage & finition

Étaler la pâte à croissant sur 3 mm d'épaisseur et environ 15 cm de largeur. Couper des bandes verticales de 3 cm de large (il faut trois bandes pour un croissant muffin). Superposer 3 bandes de pâte en décalant chaque couche de 3 cm. Rouler les bandes de pâte superposées vers l'extérieur puis replier les trois bouts de pâte qui dépasseront, sous le muffin. Placer les croissants muffins dans des moules aluminium ou silicone graissés à l'**agent de démoulage Ouragan ancel**. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C. Cuire à 170°C environ 20 min en four ventilé. Démouler de suite. A l'aide d'une poche munie d'une douille à garnir, fourrer les croissants muffins de crème pâtissière au chocolat en injectant la crème au centre. Saupoudrer d'un voile de sucre glace. La crème pâtissière peut être remplacée par toutes les garnitures ou tous les fourrages fruits prêts à l'emploi de la gamme ancel.



## Croissants cubes

Pour environ 10 pièces

### Pâte à croissant

- 500 g de farine T55
- 70 g de sucre
- 15 g de sel
- 25 g de levure
- 250 g de lait entier
- 350 g de beurre de tourage (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait entier et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur.

### Crème pâtissière à la noisette (recette de base pour 1 L de lait)

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud Super anc<sup>el</sup>
- 120 g Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.



### Glaçage Rocher Chocolat au Lait

- 1000 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait anc<sup>el</sup>

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.



### Montage & finition

Étaler la pâte à croissant sur 3 mm d'épaisseur et environ 20 cm de large. Rouler la pâte vers soi puis couper des morceaux de 3 cm d'épaisseur. Placer les morceaux dans des mini cadres de 7 cm de côté, graissés à l'**agent de démolage Ouragan anc<sup>el</sup>**. Mettre en poussette environ 2 heures à 25°C puis déposer sur les cadres un papier de cuisson et une plaque de cuisson pour permettre aux croissants cubes de rester bien plats durant la cuisson. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé. Retirer les cadres et laisser refroidir. À l'aide d'une poche munie d'une douille à garnir, fourrer les croissants cubes de crème pâtissière à la noisette en injectant la crème par le dessous. Tremper les croissants cubes dans le glaçage rocher au chocolat au lait. La crème pâtissière peut être remplacée par toutes les garnitures ou fourrages fruits prêts à l'emploi de la gamme anc<sup>el</sup>.

# New York Rolls

Pour environ 10 pièces



## Pâte à croissant

- 500 g de farine T55
- 70 g de sucre
- 15 g de sel
- 25 g de levure
- 250 g de lait entier
- 350 g de beurre de tourage (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait entier et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur.

## Crème pâtissière à la vanille Tahitensis (recette de base pour 1 L de lait)

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancé
- 1 à 2 Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé
- Ou
- 20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains
- 100 g d'œufs
- 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.



## Glaçage Rocher Chocolat au Lait

- 1000 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancé

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.



## Montage & finition

Étaler la pâte à croissant sur 4 mm d'épaisseur et sur environ 35 cm de large. Rouler la pâte vers soi puis couper des morceaux de 3 cm d'épaisseur. Placer les Rolls dans des cercles graissés à l'**agent de démolage Ouragan ancé** de 10 cm de Ø et de 3 cm de haut. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C puis déposer sur les cercles un papier de cuisson et une plaque de cuisson pour permettre aux Rolls de rester bien plats. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé. Retirer les cercles et laisser refroidir les New York Rolls. A l'aide d'une poche munie d'une douille à garnir, fourrer les New York Rolls de crème pâtissière en injectant la crème à trois endroits. Tremper les New York Rolls dans le glaçage rocher chocolat au lait en recouvrant les orifices de fourrage. La crème pâtissière peut être remplacée par toutes les garnitures ou tous les fourrages fruits prêts à l'emploi de la gamme ancé.

## Garnitures pour viennoiseries fourrées

# La gamme des Crèmes Pâtissières ancel



### CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD

|                                               | Conditionnement article | Code        | EAN           | Nbre d'articles /unité d'exp. |
|-----------------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| Crème Pâtissière à chaud                      | Carton de 5 kg          | 1-42-002194 | 3027030002023 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud                      | Sac de 25 kg            | 1-42-000203 | 3027030002030 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Super                | Étui de 1 kg            | 1-42-003350 | 3027030033508 | 6                             |
| Crème Pâtissière à chaud Super                | Carton de 5 kg          | 1-42-002188 | 3027030002085 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Super                | Seau de 15 kg           | 1-42-000805 | 3027030008056 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Super                | Sac de 25 kg            | 1-42-008896 | 3506170088963 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Extra-Fine           | Carton de 5 kg          | 1-42-002195 | 3027030002122 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Torchon              | Carton de 5 kg          | 1-42-002187 | 3027030002139 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation | Carton de 5 kg          | 1-42-010761 | 3506170010445 | 1                             |
| Crème Pâtissière à chaud Spéciale Congélation | Sac de 25 kg            | 1-42-010851 | 3506170010889 | 1                             |

### MOUSSELINES, GARNITURES & CRÈMES PÂTISSIÈRES À FROID



|                                         |                |             |               |   |
|-----------------------------------------|----------------|-------------|---------------|---|
| Crème Pâtissière à froid Premium        | Étui de 1 kg   | 1-42-003351 | 3027030033515 | 6 |
| Crème Pâtissière à froid Premium        | Carton de 5 kg | 1-42-002190 | 3027030012411 | 1 |
| Crème Pâtissière à froid Premium        | Sac de 10 kg   | 1-42-010468 | 3506170004758 | 1 |
| Crème Pâtissière à froid Premium        | Sac de 25 kg   | 1-42-010873 | 3506170011008 | 1 |
| Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine | Carton de 5 kg | 1-42-003633 | 3027030036332 | 1 |
| Garniture Pâtissière à froid Extra-Fine | Sac de 25 kg   | 1-42-003634 | 3027030036349 | 1 |
| Mousseline à froid                      | Étui de 1 kg   | 1-42-009084 | 3506170090843 | 6 |
| Mousseline à froid                      | Carton de 5 kg | 1-42-008855 | 3506170088550 | 1 |

# La gamme des Garnitures prêtes à l'emploi ancel



### GARNITURES

|                                    | Conditionnement article | Code        | EAN           | Nbre d'articles /unité d'exp. |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| Garniture Caramel                  | Seau de 4 kg            | 1-42-008891 | 3506170088918 | 1                             |
| Garniture Citron                   | Seau de 4 kg            | 1-42-008890 | 3506170088901 | 1                             |
| Garniture Passion                  | NOUVEAUTÉ Seau de 3 kg  | 1-42-013419 | 3506170021892 | 1                             |
| Crémeux Caramel au Sel de Guérande | Seau de 3 kg            | 1-42-010676 | 3506170009760 | 1                             |

## Décors pour viennoiseries fourrées

# La gamme des Glaçages Façon Rocher ancel



### GLAÇAGES

|                                       | Conditionnement article | Code        | EAN           | Nbre d'articles /unité d'exp. |
|---------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------|-------------------------------|
| Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait | Seau de 3 kg            | 1-42-013229 | 3506170132291 | 1                             |
| Glaçage Façon Rocher Chocolat         | Seau de 3 kg            | 1-42-013227 | 3506170132277 | 1                             |
| Glaçage Façon Rocher Chocolat Blanc   | Seau de 3 kg            | 1-42-013253 | 3506170132536 | 1                             |

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr