



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. Etaler 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. Etaler 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

Etaler 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. Etaler 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. Etaler 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 ancel**
- 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 ancel**

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



Montage & finition

Etaler 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 démoulage Ouragan ancel**. Mettre en pousse 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. A 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 ancel.

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. Etaler 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. Etaler 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 ancel
- 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 ancel

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



Montage & finition

Etaler 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 démoulage Ouragan ancel 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 ancel.

Garnitures pour viennoiseries fourrées

La gamme des Crèmes Pâtisseries 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
Crèmeux 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



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