

New York roll noir et blanc

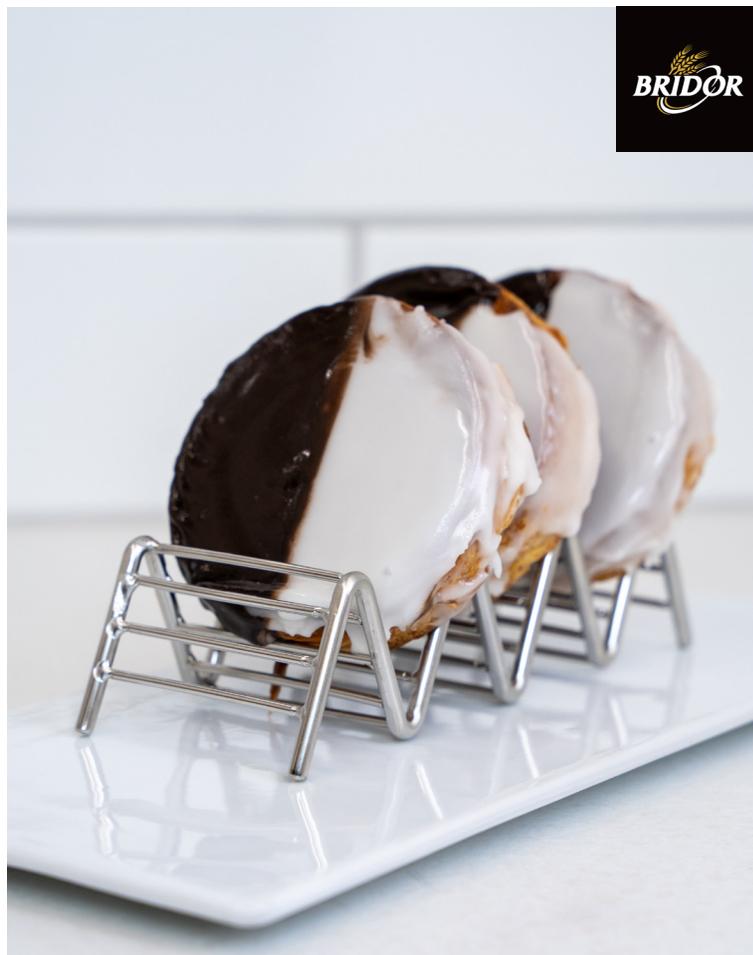
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	3h (incluant la levée)	18-22 min

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :

Déjeuner Dîner Brunch Collations Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Tina Wilson, Chef



/ Liste d'ingrédients

2 Bandes de pâte à croissants
Lecoq coupées en largeur de
1 cm

Glaçage à la vanille :

1 tasse Sucre glace

1 c. à thé Jus de citron frais

1 c. à soupe Eau

1 c. à soupe Sirop de maïs léger

1/4 c. à thé Extrait de vanille

Glaçage au chocolat:

1 tasse Sucre glace

1 c. à thé Poudre de cacao

1 c. à soupe Eau

1 c. à soupe Sirop de maïs léger

1/4 c. à thé Extrait de vanille

/ Préparation

ÉTAPE 1

Couper deux bandes de 1,5 cm de largeur dans la pâte à croissants Lecoq.

ÉTAPE 2

Enrouler les pâtes d'une extrémité à l'autre et les placer dans un moule rond de 10 cm x 3,5 cm.

ÉTAPE 3

Laisser reposer à température ambiante pendant 1,5 à 2 heures ou au réfrigérateur pendant la nuit.

ÉTAPE 4

Préchauffer le four à 345°F. Placer un papier sulfurisé suivi d'une plaque de cuisson sur le moule avec le produit et mettre au four. Cuire pendant 14 à 18 minutes.

ÉTAPE 5

Sortir la plaque, retourner les rolls et poursuivre la cuisson au four pour 3 à 5 minutes supplémentaires.

ÉTAPE 6

Retirer du four et laisser refroidir. Une fois refroidi, faire une entaille sur le côté avec un couteau tranchant.

ÉTAPE 7

Remplir avec la garniture de votre choix.

ÉTAPE 8

Étaler le glaçage blanc déjà préparé sur la moitié du roll suivi par le glaçage au chocolat sur l'autre moitié.

CONSEILS DU CHEF

Le croissant bun peut également être utilisé dans cette recette pour sauver du temps. Simpletment placer dans le moule et cuire.