



Нью-Йорк ролл с лимонным кремом



Ингредиенты

- Лимонный кудр:
- Лимонный фреш 135 г
- Желток 6 шт
- Сахар 60 г
- Молоко 80 г
- Сливки 20 г
- Картофельный крахмал 14 г
- Лимонный крем:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 200 г
- Лимонный курд 60 г
- Сахарная пудра 20 г
- Сливки 33 % 20 г
- Цедра лимона 1/4
- Меренга:
- Белок 100 г
- Сахар 200 г
- Нью-Йорк ролл:
- Слоеное тесто дрожжевое 140 г
- Лимонный крем 50 г
- Меренга 30 г

Приготовление

Лимонный кудр:

Смешать все ингредиенты в сотейнике.

Поставить на средний огонь.

Заварить до 82°C, постоянно перемешивая силиконовой лопаткой.

Лимонный крем:

Все ингредиенты взбить с насадкой “лопатка”.

Меренга:

Ингредиенты нагреть на водяной бане до растворения сахара (53°C).

Затем взбить до состояния блестящей гладкой меренги.

Нью-Йорк ролл:

Слоеное тесто раскатать, отрезать полоски шириной 5 см и скрутить ролл.

Смазать кольцо, вставить скрученное слоеное тесто.

Дать настояться 10 минут.

Выпекать с грузом 20 минут при 180°C.

Выпеченный остывший ролл наполнить лимонным кремом и украсить меренгой.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг