



Ролл с тунцом шапкой из сыра и тобикой



Ингредиенты

- Водоросли нори 1/2 листа
- Рис для суши п/ф 110 г
- Краситель пищевой 2 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 50 г
- Огурец 20 г
- Тунец 20 г
- Кунжут белый 2 г
- Майонез 10 г
- Малиновая тобико 2 г
- Микрозелень для украшения

Приготовление

Смешать майонез, тобико и 30 г сыр творожный Cremette.

Лист нори 1/2 - срезать с края 1 см. Лист нори положить шершавой частью наверх и распределить рис по всей поверхности. Сверху оставить 1 см нори без риса, а снизу оставить 1 см риса без нори. Перевернуть.

Из кондитерского мешка выложить сыр творожный, выложить рядом тунец и огурец.

Завернуть круглый ролл при помощи макисона, из кондитерского мешка украсить каждый кусочек, сверху выложить микрозелень.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette 10 кг
10 кг



Творожный сыр Cremette 2,2 кг
2,2 кг



Творожный сыр Cremette
1 кг