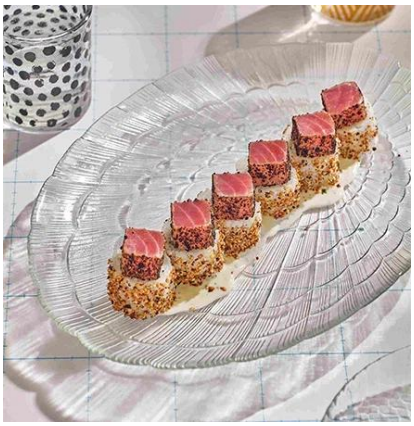
Ролл с тунцом



Ингредиенты

- Соус трюфельный:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 150 г
- Сливки 22% 150 мл
- Соус соевый 100 мл
- Чеснок свежий 10 г
- Масло трюфельное 30 мл
- Ролл с тунцом:
- Сливочный плавленый сыр Hochland Professional 30 г
- Водоросли нори ½ листа
- Рис для суши п/ф 110 г
- Фурикаке приправа 4 г
- Авокадо слайсы п/ф 20 г
- Тунец татаки 40 г
- Перец черный 1 г
- Соус трюфельный 20 мл

Приготовление

Соус:
Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1х1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.
Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.
Остужать соус при комнатной температуре.
Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.
Роллы с тунцом:
Лист нори 1⁄2 – срезать с края 1 см. Затем полоску 1см разрезать еще на 3 части. Это будут обертки для ролла. 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 плавленый сливочный на нори, рядом выложить авокадо. Завернуть круглый ролл при помощи макисона,
обернуть лососем и слайсами авокадо с трех сторон при помощи коврика круглой формы.

Нарезать на 6 частей и на каждый кусок выложить тунец татаки. На тарелку по центру полить соус и выложить роллы.

Тип продукта



Плавленый сыр Сливочный

400 г