Круассан с прошутто и свежей малиной



Ингредиенты

- Мусс из сыра мягкого в рассоле и сыра творожного:
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 80 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 120 г
- Круассан:
- Круассан классический 1 шт
- Мусс из сыра мягкого в рассоле и сыра творожного п/ф 50 г
- Тонкие слайсы прошутто 50 г
- Малина свежая 30 г
- Микс трав п/ф 2 г
- Оливковое масло 2 г

Приготовление

Сыр творожный Cremette Hochland Professional перемешиваем с сыром мягким в рассоле Hochland Professional до однородной массы.
Круассан разрезаем, смазываем муссом, произвольно выкладываем начинку из прошутто, малины и микса трав.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г



Творожный сыр Cremette
1 кг