



Ролл с тунцом шапкой из сыра и тобикой



Ингредиенты

- Водоросли нори ½ листа
- Рис для суши п/ф 110 г
- Краситель пищевой 2 г
- Сыр творожный Hochland Professional 50 г
- Огурец 20 г
- Тунец 20 г
- Кунжут белый 2 г
- Майонез 10 г
- Малиновая тобико 2 г

Приготовление

Смешать майонез, тобико и 30 г сыра творожного.

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



Сливочный творожный сыр
1 кг