



Ролл обожжённым сахаром



Ингредиенты

- Водоросли нори ½ листа
- Рис для суши п/ф 110 г
- Сыр творожный Hochland Professional 40 г
- Такуан 20 г
- Лосось 60 г
- Сахар 10 г
- Соус манго 10 г
- Орех кешью 5 г

Приготовление

Лист нори 1/2 - срезать с краю 1 см.

Затем полоску (1см) режем еще на 3 части — это будут обертки для ролла.

Берем лист нори и кладем его шершавой частью кверху и распределяем рис по всей поверхности.

Сверху оставляем 1 см нори без риса, а снизу оставляем 1 см риса без нори. Переворачиваем.

Из кондитерского мешка выложить творожный сыр на нори.

Выложить такуан рядом со сливочным сыром.

Завернуть квадратный ролл при помощи макисона, обернуть лососем с трех сторон при помощи макесона квадратную форму.

Нарезать на 6 частей.

Посыпать сахаром и обжечь горелкой.

Полить соусом и посыпать орехом.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг