



## CUBO TONNO E POMODORI

LA PASTICCERIA SALATA ATTRAVERSO MIGNON ELABORATE DAI NOSTRI CHEF

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL POMODORO

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 150
TUORLI D'UOVO	g 200
ALBUMI	g 300
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO REGGIANO	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 280
FARINA TIPO 00	g 100
BURRO	g 125
POMODORI HG CESARIN	g 150
DESTROSIO	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
DESTROSIO	g 80
SALE	g 8

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria le uova, i tuorli e i 50 gr di destrosio. Semi montare gli albumi con gli 80 gr di destrosio. Nel frattempo, setacciare le polveri e fondere il burro non scaldandolo eccessivamente. Incorporare delicatamente le due schiume d'uovo, aggiungere le polveri e infine il burro fuso. Versare il tutto in una teglia 60x40 e cospargere con i pomodori "Cesarin". Cuocere il biscuit a 180° per circa 12 minuti.

## CREMA AL TONNO

---

### INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 200
LATTE	g 400
PANNA	g 400
TONNO	g 200
SALE	g 1

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria la crema snack con il latte e la panna per circa 1 minuto. Nel frattempo frullare il tonno ed aggiungere alla crema di base

## GELATINA AL POMODORO

---

### INGREDIENTI

PASSATA DI POMODORO	g 250
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 6
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 5
SALE	g 1

### PREPARAZIONE

Scaldare una parte della passata di pomodoro per sciogliere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Aggiungere alla restante passata e condire

### COMPOSIZIONE FINALE

In un quadro d'acciaio posizionare il biscuit tagliato a misura e stendere il primo strato di crema snack al tonno. Adagiare sulla crema un altro biscuit facendo una leggera pressione e abbattere in negativo. Stendere un altro strato di crema al tonno e freddare. Colare la gelatina al pomodoro e abbattere in negativo. Tagliare dei cubi 3cm x 3 cm.

**RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF