



# CUBO TONNO E POMODORI

👤 Livello intermedio

la pasticceria salata attraverso mignon elaborate dai nostri chef



**RICETTA CREATA DA:**

Ciro Chiummo

Pastry Chef

## BISCUIT AL POMODORO

uova intere	150g
tuorli d'uovo	200g
albumi	300g
formaggio fresco in polvere - parmigiano reggiano	100g
farina di mandorle	280g
farina tipo 00	100g
burro	125g
Pomodori HG Cesarin	150g
destrosio	50g
amido di mais	50g
destrosio	80g
sale	8g

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

CREMA SNACK	200g
latte	400g
panna	400g
Tonno	200g
sale	1g

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

passata di pomodoro	250g	Scaldare una parte della passata di pomodoro per scioglierci la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Aggiungere alla restante passata e condire
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	6g	
olio extra vergine di oliva	5g	
sale	1g	

## 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.



Extraordinary  
made simple.