

# Пицца Английский ростбиф с бальзамическим кремом



## Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 22 г
- Трюфельная паста 5 г
- Соль 0,5 г
- Перец белый молотый 1 г
- Мускатный орех 0,5 г
- Сахар 1 г
- Римское тесто (парбейк) 220 г
- Соус томатный 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Томаты черри микс 40 г
- Салатный микс 25 г
- Ростбиф 70 г
- Соус трюфельный с сыром творожным сливочным 30 г

## Приготовление

Соус:

Все ингредиенты перемешать венчиком до однородной консистенции.

Пицца:

На замороженный парбейк наносим томатный соус, посыпаем сыром моцарелла.

Отправляем в печь при температуре 280-290 градусов.

После печи нарезаем пиццу, укладываем горками салатный микс, нарезанные томаты черри на 4 части, слайсы ростбифа. Поливаем белым Cremette соусом с трюфелем (см. ТК «Cremette с трюфельной пастой соус»)

## Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла  
1 кг



Сливочный творожный сыр  
1 кг

