

**Ingredienti:**

gr 400	pane pugliese
gr 50	olio extra vergine di oliva
gr 100	panna fresca 35% grassi
gr 6	gelatina in fogli tipo oro
gr 400	mozzarella di bufala
gr 4	sale
gr 2	pepe
gr 200	pomodori canditi
gr 50	pesto al basilico

**PREPARAZIONE:**

Scaldare la panna a 50°C e sciogliervi all'interno la gelatina ammollata in precedenza. In un blender frullare la mozzarella, unire la panna preparata in precedenza e aggiustare di gusto con sale e pepe; il composto deve avere la consistenza di una bavarese, se più consistente, aggiungere panna riscaldata a 30°C. Con un sac à poche colare la massa all'interno degli stampi Formaflex FR074, livellare bene e stabilizzare in abbattitore a -40°C. Conservare a temperatura negativa. Tagliare il pane a fette spesse ca. 0,5 cm, eliminare la crosta e tagliare dei rettangoli regolari, poco più grandi dei savarin. Ungere con olio la superficie e tostare in padella o su una piastra, da ambo i lati. Sistemare i savarin sul pane croccante, farcire il foro con i pesto e guarnire con uno spicchio di pomodoro candito.

**Ingredients:**

gr 400	Puglia bread
gr 50	extra virgin olive oil
gr 100	fresch cream 35% fats
gr 6	gold jelly in sheets
gr 400	buffalo mozzarella cheee
gr 4	salt
gr 2	pepper
gr 200	candy tomatoes
gr 50	basilicum pesto

**Method:**

Heat the cream at 50°C and melt inside the softened jelly. Inside a blender, whisk mozzarella and add the cream, previously prepared. Dress all with salt and pepper. The compound should have the consistency of a Bavarian cream, if more solid, add cream heated at 30°C. With a sac à poche pour the mass inside Formaflex moulds FR074, level well and put in blast chiller at -40°C. Keep at negative temperature. Cut the bread in slices thick ca. 0,5 cm, cut out the crust and cut regular rectangulars, a little bigger than savarin. Oil the surface and toast in a pan on both sides. Put savarin upon the crisp bread, fill the hole with pesto and decorate with a slice of candy tomato.