



# Sauce hollandaise

## Ingrédients pour 1 litre de préparation :

EAU	100 G	CITRON	1 PIÈCE
BEURRE FONDU	120 G	SEL	5 G
BEURRE CLARIFIÉ	300 G	POIVRE	1 G
JAUNES ŒUF	120 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
<b>1</b>	<b>Eau</b>	100 g	Chauffer l'eau	 75°C	700 tr/min	2 min	Fermé	
<b>2</b>	<b>Jaunes œuf</b>	120 g	Incorporer	 75°C	700 tr/min	1 min	Ouvert	
<b>3</b>	<b>Beurre fondu</b>	120 g	Incorporer	 75°C	700 tr/min	10 min	Ouvert	
<b>4</b>	<b>Beurre clarifié</b>	300 g						
	<b>Jus de citron</b>	1	Verser en filet	 75°C	700 tr/min	5 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	<b>Sel</b>	5 g						
	<b>Poivre</b>	1 g						



### ASTUCE DU CHEF

Utilisez la fonction intermittente à 45°C pour maintenir votre sauce Hollandaise au chaud pendant le service.

