



Bearnéská omáčka

Suroviny na 1 litr omáčky:

ŠALOTKA	75 G	ŽLOUTKY	160 G
ESTRAGON	15 G	MÁSLO	325 G
BÍLÝ OCET	50 G	JEMNÁ SŮL	5 G
BÍLÉ VÍNO	50 G	PEPŘ	1 G

	Přísady	Váha	Úkon	 Nastavení Ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor víko	Poznámky
1	Šalotka Estragon Sůl Pepř	75 g 15 g 5 g 1 g	Sekání	–	Pulzní 2000 ot/min.	3 až 4 impulzy	Zavřený	
2	Ocet Víno	50 g 50 g	Nalít	 110°C	-100 ot/min. R-Mix	4 min.	Otevřený	Pro rychlé snížení teploty otevřete víko
3	Žloutky	160 g	Vmísit	 80°C	700 ot/min.	2:30 min.	Otevřený	
4	Čerstvé máslo nakrájené na kostičky	325 g	Přidat	 45°C	400 ot/min.	3 min.	Otevřený	Přes otvor ve víku přidat na kostky nakrájené velmi čerstvé máslo. Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Můžete si předem připravit velké množství nasekané šalotky a estragonu a skladovat je v chladu. Pro rychlou přípravu bearnéské omáčky stačí nasypat do nádoby nasekané přísady a přejít přímo kroku č. 3.