



Holandská omáčka

Suroviny na 1 litr omáčky:

VODA	100 G	CITRON	1 KUS
ROZPUŠTĚNÉ MÁSL	120 G	SŮL	5 G
PŘEPUŠTĚNÉ MÁSL	300 G	PEPŘ	1 G
ŽLOUTKY	120 G		

	Přísady	Váha	Úkon	Nastavení Ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor víko	Poznámky
1	Voda	100 g	Ohřát vodu	75°C	700 ot/min.	2 min.	Zavřený	
2	Žloutky	120 g	Přidat	75°C	700 ot/min.	1 min.	Otevřený	
3	Rozpuštěné máslo	120 g	Přidat	75°C	700 ot/min.	10 min.	Otevřený	
4	Rozpuštěné máslo Citronová šťáva Sůl Pepř	300 g 1 5 g 1 g	Pomalů přilévát	75°C	700 ot/min.	5 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Použijte přerušovanou funkci při 45°C, abyste tuto holandskou omáčku udrželi teplou během podávání.