



Omáčka beurre blanc

Suroviny na 1 litr omáčky:

ŠALOTKA	100 g	MÁSLO	500 g
OCET	50 g		
BÍLÉ VÍNO	100 g		
TEKUTÁ SMETANA	250 g		

	Přísady	Váha	Úkon	Nastavení Ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor víko	Poznámky
1	Šalotka	100 g	Sekání	–	1000 ot/min.	1 min.	Zavřený	
2	Ocet Vino	50 g 100 g	Zmenšit objem vařením	100°C	-100 ot/min. R-Mix	5 min.	Otevřený	
3	Tekutá smetana	250 g	Nalít	95°C	-200 ot/min. R-Mix	10 min.	Otevřený	
4	Máslo	500 g	Emulze	70°C	-200 ot/min. R-Mix	5 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Aby se recept vydařil, je třeba objem snížit varem tak, aby byl základ dobře suchý.