



RECETA N° 1: PREPROGRAMADA EN LA MAQUINA

Salsa bechamel

Ingredientes para 1 litro de preparación:

MANTEQUILLA	100 G	PIMIENTA	1 G
HARINA	100 G	NUEZ MOSCADA	1 G
LECHE	1 L		
SAL	5 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Mantequilla	100 g	Derretir	115°C	200 rpm	2 min	Cerrado	
2	Harina	100 g	Incorporar	120°C	200 rpm	5 min	Cerrado	
3	Leche Sal Pimienta Nuez moscada	1 L 5 g 1 g 1 g	Cocinar	100°C	500 rpm	15 min	Cerrado	Incorporar de una sola vez, suavemente.



CONSEJO DEL CHEF

Usted puede realizar la preparación a la inversa, calentando primero la leche en la cuba del Robot Cook e ir incorporando un Roux frío preparado anteriormente.