



Salsa holandesa

Ingredientes para 1 litro de preparación:

AGUA	100 G	LIMÓN	1
MANTEQUILLA DERRITIDA	120 G	SAL	5 G
MANTEQUILLA CLARIFICADA	300 G	PIMIENTA	1 G
YEMAS	120 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Agua	100 g	Calentar el agua	 75°C	700 rpm	10 min	Cerrado	
2	Yemas	120 g	Incorporar	 75°C	700 rpm	1 min	Abierto	
3	Mantequilla derritida	120 g	Incorporar	 75°C	700 rpm	10 min	Abierto	
4	Mantequilla clarificada	300 g	Verter en forma de hilo	 75°C	700 rpm	5 min	Abierto	
	Zumo de limón	1						
	Sal	5 g						
	Pimienta	1 g						



CONSEJO DEL CHEF

Utilice la función intermitente a 45°C para mantenerla su salsa holandesa durante el servicio.