



Mantequilla blanca

Ingredientes para 1 litro de preparación:

CHALOTAS	100 G	MANTEQUILLA	500 G
VINAGRE	50 G		
VINO BLANCO	100 G		
NATA LÍQUIDA	250 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Chalotas	100 g	Picado	–	1.000 rpm	1 min	Cerrado	
2	Vinagre Vino	50 g 100 g	Reducción	 100°C	-100 rpm R-Mix	5 min	Abierto	
3	Nata líquida	250 g	Reducción	 95°C	-200 rpm R-Mix	10 min	Abierto	
4	Mantequilla	500 g	Emulsión	 70°C	-200 rpm R-Mix	5 min	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Para facilitar la realización de una receta perfecta, la reducción debe dejar una base bien sa.