



Velouté Dubarry

Ingredientes para 1,3 l de preparación

COLIFLOR	500 G	MANTEQUILLA	12 G	NUEZ MOSCADA	1 PIZCA
BLANCO DE PUERRO	1	NATA FRESCA	80 ML	PERIFOLLO	
FONDO BLANCO	400 ML	YEMAS	40 G		
LECHE	400 ML	SAL			

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Mantequilla Blanco de puerro	12 g 1	Poner en la cuba	105°C	intermitente OIOI	7 min	Abierto	
2	Coliflor Fondo blanco Leche	500 g 400 ml 400 ml	Añadir	100°C	200 rpm	20 min	Cerrado	
3	Nata fresca	80 ml	Añadir	–	3500 rpm	5 min	Cerrado	
4	Yemas	40 g	Añadir	–	3500 rpm	3 min	Abierto	
5	Sal Nuez moscada Perifollo picado	– 1 pizca –	Añadir	–				Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Se puede reemplazar la coliflor por otra hortaliza equivalente (brécol o coliflor violeta).