



Sabayón

Ingredientes para 1 litro de preparación:

AGUA	100 G
AZÚCAR GLAS	80 G
YEMAS	150 G
VINO BLANCO	50 G

							Orificio de la tapa	Observaciones
Ingredientes	Peso	Acción		Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo		
1	Agua	100 g	Verter en hilo		600 rpm	3 min	Abierto	Probar y rectificar la sazón.
	Vino blanco	50 g						
	Azúcar glas	80 g		80°C				
2	Yemas	150 g	Incorporar		1500 rpm	5 min	Abierto	
				80°C				



CONSEJO DEL CHEF

El vino blanco puede sustituirse por champagne o vino licoroso. También se puede aromatizar incluyendo hojas de menta en la etapa 1.