



PROGRAMMA N°1 NEL VOSTRO APPARECCHIO

Salsa Besciamella

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

BURRO	100 GR	PEPE	1 GR
FARINA	100 GR	NOCE MOSCATA	1 GR
LATTE	1 L		
SALE	5 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro	100 gr	Far fondere	 115°C	200 giri/min	2 min	Chiuso	
2	Farina	100 gr	Incorporare	 120°C	200 giri/min	5 min	Chiuso	
3	Latte Sale Pepe Noce moscata	1 L 5 gr 1 gr 1 gr	Cuocere	 100°C	500 giri/min	15 min	Chiuso	Incorporare progressivamente in una sola volta. Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare un metodo inverso riscaldando prima il latte nella vasca e incorporando il miscuglio burro e farina freddo realizzato precedentemente.