



# Salsa bernese

## Ingredienti per 1 litro di preparazione:

|                      |       |           |        |
|----------------------|-------|-----------|--------|
| SCALOGNO             | 75 GR | TUORLI    | 160 GR |
| DRAGONCELLO          | 15 GR | BURRO     | 325 GR |
| ACETO DI VINO BIANCO | 50 GR | SALE FINO | 5 GR   |
| VINO BIANCO          | 50 GR | PEPE      | 1 GR   |

|          | Ingredienti                                                         | Quantità                      | Azione      |  Regolazione<br>Cottura |  Velocità |  Tempo | Foro<br>coperchio | Osservazioni                                                              |
|----------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Scalogno</b><br><b>Dragoncello</b><br><b>Sale</b><br><b>Pepe</b> | 75 gr<br>15 gr<br>5 gr<br>1gr | Tritare     | –                                                                                                          | Impulsi<br>2000 giri/min                                                                     | 3 - 4<br>impulsi                                                                          | Chiuso            |                                                                           |
| <b>2</b> | <b>Aceto</b><br><b>Vino</b>                                         | 50 gr<br>50 gr                | Versare     | <br>110°C               | -100 giri/min<br>R-Mix                                                                       | 4 min                                                                                     | Aperto            | Aprire il coperchio<br>per far abbassare<br>la temperatura<br>rapidamente |
| <b>3</b> | <b>Tuorli</b>                                                       | 160 gr                        | Incorporare | <br>80°C                | 700 giri/min                                                                                 | 2 min 30                                                                                  | Aperto            |                                                                           |
| <b>4</b> | <b>Burro fresco<br/>tagliato a<br/>pezzetti</b>                     | 325 gr                        | Incorporare | <br>45°C              | 400 giri/min                                                                                 | 3 min                                                                                     | Aperto            | Assaggiare e aggiustare<br>di sale e pepe.                                |



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete preparare un soffritto con il vino e l'aceto e lo scalogno e dragoncello in grandi quantità e metterlo via in frigo.

Per realizzare una bernese all'ultimo minuto, basta mettere la preparazione di scalogno nella vasca e passare direttamente alla tappa n°3.