



Salsa olandese

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

ACQUA	100 GR	LIMONE	1
BURRO FUSO	120 GR	SALE	5 GR
BURRO CHIARIFICATO	300 GR	PEPE	1 GR
TUORLI D'UOVO	120 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua	100 gr	Riscaldare l'acqua	75°C	700 giri/min	2 min	Chiuso	
2	Tuorli	120 gr	Incorporare	75°C	700 giri/min	1 min	Aperto	
3	Burro fuso	120 gr	Incorporare	75°C	700 giri/min	10 min	Aperto	
	Burro chiarificato	300 gr						
4	Succo di limone	1	Versare a filo	75°C	700 giri/min	5 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
	Sale	5 gr						
	Pepe	1 gr						



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare la funzione intermittente a 45°C per mantenere la vostra salsa olandese al caldo prima di servirla.

