



# Burro bianco

## Ingredienti per 1 litro di preparazione:

SCALOGNO	100 GR	BURRO	500 GR
ACETO	50 GR		
VINO BIANCO	100 GR		
PANNA LIQUIDA	250 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Scalogno</b>	100 gr	Tritare	-	1 000 giri/min	1 min	Chiuso	
<b>2</b>	<b>Aceto Vino</b>	50 gr 100 gr	Ridurre	 100°C	-100 giri/min R-Mix	5 min	Aperto	
<b>3</b>	<b>Panna liquida</b>	250 gr	Versare	 95°C	-200 giri/min R-Mix	10 min	Aperto	
<b>4</b>	<b>Burro</b>	500 gr	Emulsione	 70°C	-200 giri/min R-Mix	5 min	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Per far sì che la ricetta riesca, bisogna che lo scalogno sia ben ridotto, non liquido.

