Emulsione di fagioli bianchi

Ingredienti :

Burro	20 Gr	Fagioli bianchi cotti	250 Gr
Cipolla (tagliata in quattro)	1	Brodo chiaro	500 ml
Spicchi di aglio	2	Panna liquida	250 ml

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	**Burro** **Cipolla** **Spicchi d'aglio**	20 gr 1 2	Inserire nella vasca	100°C	600 giri/min	3 min	Aperto	
2	**Fagioli bianchi cotti** **Brodo chiaro**	250 gr 500 ml	Aggiungere	100°C	600 giri/min	10 min	Aperto	
3	**Panna**	250 ml	Versare	100°C	600 giri/min	2 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
4			Passare al setaccio	–				
5			Versare nel sifone Mettere 2 cartucce di gas nel sifone Mantenere al caldo	–				

ASTUZIA DELLO CHEF
Il sifone permette di ottenere un'emulsione molto spumosa.