



# Vellutata Dubarry

## Ingredienti per 1,3 L di preparazione

CAVOLFIORE	500 GR	BURRO	12 GR	NOCE MOSCATA	1 PIZZICO
BIANCO DI PORRO	1	PANNA	80 ML	CERFOGLIO	
BRODO CHIARO	400 ML	TUORLI D'UOVO	40 GR		
LATTE	400 ML	SALE			

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Burro</b> <b>Bianco di porro</b>	12 gr 1	Inserire nella vasca	105°C	intermittente OIOI	7 min	Aperto	
<b>2</b>	<b>Cavolfiore</b> <b>Brodo chiaro</b> <b>Latte</b>	500 gr 400 ml 400 ml	Aggiungere	100°C	200 giri/min	20 min	Chiuso	
<b>3</b>	<b>Panna</b>	80 ml	Aggiungere	–	3500 giri/min	5 min	Chiuso	
<b>4</b>	<b>Tuorli d'uovo</b>	40 gr	Aggiungere	–	3500 giri/min	3 min	Aperto	
<b>5</b>	<b>Sale</b> <b>Noce moscata</b> <b>Cerfoglio</b>	– 1 pizzico –	Aggiungere	–				Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire il cavolfiore con qualsiasi altra verdura equivalente (broccoli, cavolo viola)