



# Zabaione

## Ingredienti per 1 litro di preparazione:

ACQUA	100 GR
ZUCCHERO A VELO	80 GR
TUORLI D'UOVO	150 GR
VINO BIANCO	50 GR

Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b> Acqua Vino bianco Zucchero a velo	100 gr 50 gr 80 gr	Versare a filo	 80°C	600 giri/min	3 min	Aperto	Assaggiare per verificare.
<b>2</b> Tuorli	150 gr	Incorporare	 80°C	1500 giri/min	5 min	Aperto	



### ASTUZIA DELLO CHEF

Il vino bianco può essere sostituito con prosecco o con un vino liquoroso. Potete aromatizzarlo frullando alcune foglie di menta durante la fase 1.