



Sos berneński

Składniki na 1 litr:

SZALOTKA	75 g	ŻÓŁTKA	160 g
ESTRAGON	15 g	MASŁO	325 g
BIAŁY OCET WINNY	50 g	SÓL DROBNOZIARNISTA	5 g
WINO BIAŁE	50 g	PIEPRZ	1 g

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotka Estragon Sól Pieprz	75 g 15 g 5 g 1g	Siekanie	–	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	3 do 4 impulsów	Zamknięty	
2	Ocet winny Wino	50 g 50 g	Wlać	110°C	-100 obr./min R-Mix	4 min	Otwarty	Otworzyć pokrywę, aby szybko obniżyć temperaturę
3	Żółtka	160 g	Dodać	80°C	700 obr./min	2 min 30	Otwarty	
4	Świeże masło pokrojone w kostkę	325 g	Dodać	45°C	400 obr./min	3 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można przygotować większą ilość zredukowanych szalotek i estragonu i przechowywać w chłodzie.

Aby przygotować błyskawiczny sos berneński wystarczy włożyć zredukowaną bazę do pojemnika i przejść bezpośrednio do etapu nr 3.