



# Беарнский соус

## Ингредиенты на 1 литр соуса:

Шалот	75 г	Желтки	160 г
Эстрагон	15 г	Масло	325 г
Белый уксус	50 г	Мелкая соль	5 г
Белое вино	50 г	Перец	1 г

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
<b>1</b>	Шалот Эстрагон Соль Перец	75 г 15 г 5 г 1 г	Измельчить	–	Пульс 2000 об/мин	кнопка « Пульс » 3-4 раза	Закрытое	
<b>2</b>	Уксус Вино	50 г 50 г	Влить	 110°C	R-Mix -100 об/мин	4 мин	Открытое	Открыть крышку для быстрого охлаждения.
<b>3</b>	Желтки	160 г	Ввести	 80°C	700 об/мин	2 мин 30	Открытое	
<b>4</b>	Охлажденное масло, нарезанное кубиками	325 г	Добавить	 45°C	400 об/мин	3 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



### СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете приготовить заправку из шалота и эстрагона, которую вы можете хранить в холодильнике.

Используя эту заправку, вы можете приготовить беарнский соус за несколько минут, перейдя непосредственно к Этапу № 3.