









Sauce Béchamel

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

BEURRE	100 G	POIVRE	1 G
FARINE	100 G	MUSCADE	1 G
LAIT	1 L		
SEL	5 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre	100 g	Faire fondre	 115°C	200 tr/min	2 min	Fermé	
2	Farine	100 g	Incorporer	 120°C	200 tr/min	5 min	Fermé	
3	Lait Sel Poivre Muscade	1 L 5 g 1 g 1 g	Cuire	 100°C	500 tr/min	15 min	Fermé	Incorporer progressivement en une seule fois. Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser une méthode inversée en chauffant d'abord le lait dans la cuve et en incorporant un roux froid réalisé au préalable en mise en place.