



Salsa bearnesa

Ingredientes para 1 litro de preparación:

CHALOTAS	75 G	YEMAS	160 G
ESTRAGÓN	15 G	MANTEQUILLA	325 G
VINAGRE	50 G	SAL FINA	5 G
VINO BLANCO	50 G	PIMIENTA	1 G

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de tapa	Observaciones
1	Chalotas Estragón Sal Pimienta	75 g 15 g 5 g 1 g	Picar	—	Pulse/Turbo	3 o 4 pulsaciones	Cerrado	
2	Vinagre Vino	50 g 50 g	Incorporar	110°C	-100 rpm R-Mix	4 min	Abierto	Abrir para bajar la temperatura rápidamente.
3	Yemas	160 g	Incorporar	80°C	700 rpm	2 min 30	Abierto	
4	Mantequilla	325 g	Incorporar	45°C	400 rpm	3 min	Abierto	



CONSEJO DEL CHEF

Usted puede realizar una reducción de chalotas y estragón en gran cantidad y guardarlas en frío. Para realizar una Bearnesa al momento, solo necesitará poner la reducción en la cuba y pasar directamente a la etapa n°3.