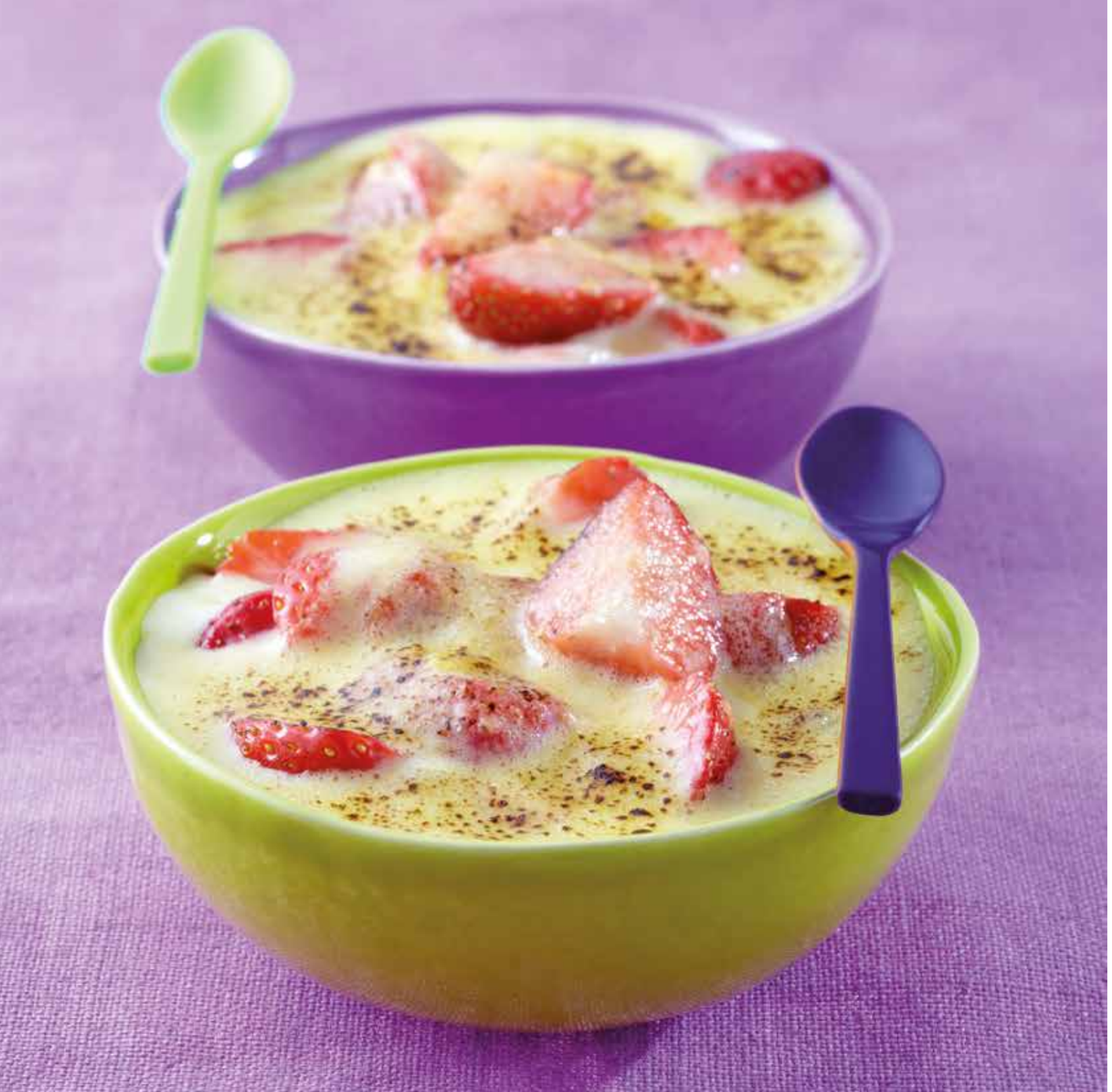

Sabayon

Składniki na 1 litr:

Woda	100 g
Cukier puder	80 g
Żółtka	150 g
Wino białe	50 g

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	**Woda** **Wino białe** **Cukier puder**	100 g 50 g 80 g	Wlać strużką	80°C	600 obr./min	3 min	Ouvert	Skosztować i doprawić.
2	**Żółtka**	150 g	Dodać	80°C	1500 obr./min	5 min	Ouvert	

PORADY SZEFA KUCHNI
Wino białe można zastąpić szampanem lub winem likierowym. Można go również aromatyzować, miksując liście mięty w pierwszym etapie.