



Sos beszamelowy

MASŁO	100 g	PIEPRZ	1 g
MĄKA	100 g	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	1 g
MLEKO	1 L		
SÓL	5 g		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło	100 g	Rozpuścić	115°C	200 obr./min	2 min	Zamknięty	
2	Mąka	100 g	Dodać	120°C	200 obr./min	5 min	Zamknięty	
3	Mleko Sól Pieprz Gałka muszkatolowa	1 L 5 g 1 g 1 g	Zagotować	100°C	500 obr./min	15 min	Zamknięty	Zamieszać stopniowo za jednym razem. Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można zastosować również odwrotną metodę, podgrzewając najpierw mleko w pojemniku i dodając przygotowaną wcześniej zimną zasmażkę.