



Sos holenderski

Składniki na 1 litr:

WODA	100 G	CYTRYNA	1 SZTUKA
STOPIONE MASŁO	120 G	SÓL	5 G
MASŁO KLAROWANE	300 G	PIEPRZ	1 G
ŻÓŁTKA	120 G		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Woda	100 g	Podgrzać wodę	75°C	700 obr./min	2 min	Zamknięty	
2	Żółtka	120 g	Dodać	75°C	700 obr./min	1 min	Otwarty	
3	Stopione masło	120 g	Dodać	75°C	700 obr./min	10 min	Otwarty	
4	Masło klarowane Sok z cytryny Sól Pieprz	300 g 1 5 g 1 g	Wlać stróżką	75°C	700 obr./min	5 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

W celu utrzymania sosu holenderskiego w cieple podczas przygotowywania można użyć funkcji pracy przerywanej ustawionej na temperaturę 45°C.