



Sos maślany

Składniki na 1 liter:

SZALOTKA	100 g	MASŁO	500 g
OCET WINNY	50 g		
WINO BIAŁE	100 g		
ŚMIETANKA	250 g		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Szalotka	100 g	Siekanie	–	1 000 obr./min	1 min	Zamknięty	
2	Ocet winny Wino	50 g 100 g	Zredukować	 100°C	-100 obr./min R-Mix	5 min	Otwarty	
3	Śmietanka	250 g	Wlać	 95°C	-200 obr./min R-Mix	10 min	Otwarty	
4	Masło	500 g	Emulsja	 70°C	-200 obr./min R-Mix	5 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

podczas redukcji należy uzyskać dobrze odparowaną bazę, aby przepis się udał.