



SŁONE

Zupa-krem Dubarry

Składniki na 1,3 litr:

KALAFIOR	500 G	MASŁO	12 G	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	1 PINCÉE
POR – BIAŁA CZĘŚĆ	1	CRÈME FRAÎCHE	80 ML	TRYBULA OGRODOWA	
BULION	400 ML	ŻÓŁTKA	40 G		
MLEKO	400 ML	SÓL			

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło Por – biała część	12 g 1	Włożyć do pojemnika	105°C	praca przerywana OIOI	7 min	Otwarty	
2	Kalafior Bulion mleko	500 g 400 ml 400 ml	Dodać	100°C	200 obr./min	20 min	Zamknięty	
3	Crème fraiche	80 ml	Dodać	–	3500 obr./min	5 min	Zamknięty	
4	Żółtka	40 g	Dodać	–	3500 obr./min	3 min	Otwarty	
5	Sól Gałka muszkatołowa trybula ogrodowa	– 1szczypta –	Dodać	–				Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Kalafior można zastąpić innym warzywem będącym jego odpowiednikiem (brokuły, kalafior fioletowy).