



Creme Dubarry

Ingredientes para 1,3 L de preparação

COUVE-FLOR	500 G	MANTEIGA	12 G	NOZ-MOSCADA	1 PITADA
ALHO FRANCÊS (PARTE BRANCA)	1	NATAS	80 ML	CEREFÓLIO	
FUNDO BRANCO	400 ML	GEMAS DE OVOS	40 G		
LEITE	400 ML	SAL			

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Manteiga Alho francês (parte branca)	12 g 1	Inserir na cuba	 105°C	Intermitente OIOI	7 min.	Aberto	
2	Couve-flor Fundo branco Leite	500 g 400 ml 400 ml	Acrescentar	 100°C	200 rpm	20 min.	Fechado	
3	Natas	80 ml	Acrescentar	–	3500 rpm	5 min.	Fechado	
4	Gemas de ovos	40 g	Acrescentar	–	3500 rpm	3 min.	Aberto	
5	Sal Noz-moscada Cerefólio picado	– 1 pitada –	Acrescentar	–				Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Pode substituir a couve-flor por qualquer legume equivalente (brócolo, couve-flor roxa).