



Creme de espargos

Ingredientes:

MANTEIGA	40 G	ESPARGOS PELADOS	400 G
FUNDO BRANCO	800 ML	CEBOLAS OU SEJA 100G	1
GEMAS DE OVOS	60 G		
NATAS LÍQUIDAS	100 ML		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Manteiga	40 g	Inserir na cuba	120°C	200 rpm	2 min.	Aberto	
2	Espargos Cebolas	1400 g 1	Adicionar na cuba Cozer	120°C	Pulse 2000 rpm 350 rpm	3 a 4 impulsos 6 min.	Aberto	
3	Fundo branco	800 ml	Verter	100°C	400 rpm	10 min.	Aberto	
4			Bater	–	3500 rpm	2 min.	Fechado	
5	Gemas de ovos Natas	60 g 100 ml	Misturar as gemas de ovos com as natas, e bater.	–	600 rpm	30 s	Aberto	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Utilize de preferência espargos verdes, que têm menos fios e pelam-se mais facilmente.