



# Emulsão de feijão branco

## Ingredientes:

MANTEIGA	20 G	FEIJÃO BRANCO COZIDO	250 G
CEBOLA (CORTADA AOS QUARTOS)	1	FUNDO BRANCO	500 ML
DENTES DE ALHO	2	NATAS LÍQUIDAS	250 ML

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	Manteiga Cebolas Dentes de alho	20 g 1 2	Inserir na cuba	100°C	600 rpm	3 min.	Aberto	
<b>2</b>	Feijão branco cozido Fundo branco	250 g 500 ml	Acrescentar	100°C	600 rpm	10 min.	Aberto	
<b>3</b>	Natas	250 ml	Verter	100°C	600 rpm	2 min.		Provar e retificar o tempero.
<b>4</b>			Passar pelo chinês	-				
<b>5</b>			Verter num sífão Utilizar 2 cartuchos de gás Manter a preparação quente	-				



### DICA DO CHEFE

O fato de colocar o creme num sífão permite obter uma emulsão muito leve.

