

Hummus

Ingredientes:

GRÃO-DE-BICO COZIDO	700 G	SUMO DE LIMÃO	80 G
ÓLEO DE SÉSAMO	300 ML	PIMENTÃO-DOCE,	
SAL	Q.B.	PIMENT D'ESPELETTE	Q.B.
ALHO	20 G		

Ingredientes		Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Grão-de-bico	700 g	Inserir na cuba	–	3500 rpm		Aberto	
	Alho sem o germe	20 g						
	Limão	80 g						
	Pimentão-doce	Q.B.						
	Piment d'espelette	Q.B.						
2	Óleo de sésamo	300 ml	Incorporar na cuba	–	2500 rpm	50 s	Aberto	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Extrair 150 g de preparação, acrescentar 40 g de claras de ovos, misturar, colocar a preparação sobre uma folha silpat, levar ao forno a 170°C durante +-6 minutos: obtém uma tuile de hummus para decorar os seus pratos.