



Maionese

Ingredientes:

GEMAS DE OVOS	60 G	PIMENTA-DE-CAIENA	
OVOS INTEIROS	2	ÓLEO DE GRAINHA DE UVA	750 ML
MOSTARDA	150 G	VINAGRE DE JEREZ	Q.B.
SAL			

								
Ingredientes		Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Gemas de ovos	60 g	Inserir na cuba	–	700 rpm	10 s		
	Ovos	2						
	Sal	–						
	Pimenta-de-Caiena	–						
	Mostarda	150 g						
2	Óleo de grinha de uva	750 ml	Verter rapidamente em fio grosso contínuo	–	2500 rpm	1 min.		
3	Vinagre de Jerez	Q.B.	Acrescentar e bater durante alguns momentos	–	2500 rpm			Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Utilize ovos inteiros para obter uma maionese mais consistente.