



Molho Béarnaise

Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHALOTAS	75 G	GEMAS DE OVOS	160 G
ESTRAGÃO	15 G	MANTEIGA	325 G
VINAGRE BRANCO	50 G	SAL FINO	5 G
VINHO BRANCO	50 G	PIMENTA	1 G

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Chalotas Estragão Sal Pimenta	75 g 15 g 5 g 1g	Picar	–	Pulse 2000 rpm	3 a 4 impulsos	Fechado	
2	Vinagre Vinho	50 g 50 g	Verter	 110°C	-100 rpm R-Mix	4 min.	Aberto	Abrir a tampa para fazer baixar rapidamente a temperatura
3	Gemas de ovos	160 g	Incorporar	 80°C	700 rpm	2 min. 30	Aberto	
4	Manteiga fresca cortada aos cubos	325 g	Incorporar	 45°C	400 rpm	3 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Pode realizar uma preparação de redução de chalotas e estragão em grande quantidade e conservá-la no frio.
Para realizar um molho béarnaise expresso, basta colocar a redução na cuba e passar diretamente para a etapa nº3.