



Molho Béchamel

Ingredientes para 1 litro de preparação:

MANTEIGA	100 G	PIMENTA	1 G
FARINHA	100 G	NOZ-MOSCADA	1 G
LEITE	1 L		
SAL	5 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Manteiga	100 g	Fazer derreter	 115°C	200 rpm	2 min.	Fechado	
2	Farinha	100 g	Incorporar	 120°C	200 rpm	5 min.	Fechado	
3	Leite Sal Pimenta Noz-moscada	1 L 5 g 1 g 1 g	Cozer	 100°C	500 rpm	15 min.	Fechado	Incorporar progressivamente numa só vez. Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Pode utilizar um método invertido, aquecendo primeiro o leite na cuba e incorporando um roux frio realizado previamente.