



Molho Holandês

Ingredientes para 1 litro de preparação:

ÁGUA	100 G	LIMÃO	1 PEÇA
MANTEIGA DERRETIDA	120 G	SAL	5 G
MANTEIGA CLARIFICADA	300 G	PIMENTA	1 G
GEMAS DE OVOS	120 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Água	100 g	Aquecer a água	75°C	700 rpm	2 min.	Fechado	
2	Gemas de ovos	120 g	Incorporar	75°C	700 rpm	1 min.	Aberto	
3	Manteiga derretida	120 g	Incorporar	75°C	700 rpm	10 min.	Aberto	
4	Manteiga clarificada Sumo de limão Sal Pimenta	300 g 1 5 g 1 g	Verter em fio	75°C	700 rpm	5 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Utilize a função intermitente a 45°C para manter o molho Holandês quente durante o serviço.