



Molho beurre blanc

Ingredientes para 1 litro de preparação:

CHALOTAS	100 G	MANTEIGA	500 G
VINAGRE	50 G		
VINHO BRANCO	100 G		
NATAS LÍQUIDAS	250 G		

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Chalotas	100 g	Picar	—	1000 rpm	1 min.	Fechado	
2 Vinagre Vinho	50 g 100 g	Reduzir	100°C	-100 rpm R-Mix	5 min.	Aberto	
3 Natas líquidas	250 g	Verter	95°C	-200 rpm R-Mix	10 min.	Aberto	
4 Manteiga	500 g	Emulsão	70°C	-200 rpm R-Mix	5 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Durante a redução, convém obter uma base bem seca para o êxito da receita.