



# 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
<b>1</b> Chalotas	100 g	Picar	–	1000 rpm	1 min.	Fechado	
<b>2</b> Vinagre Vinho	50 g 100 g	Reduzir	100°C	-100 rpm R-Mix	5 min.	Aberto	
<b>3</b> Natas líquidas	250 g	Verter	95°C	-200 rpm R-Mix	10 min.	Aberto	
<b>4</b> 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.