



Puré de aipo

Ingredientes:

RAIZ DE AIPO PELADA 750 G
LEITE 375 G
SAL, PIMENTA, NOZ-MOSCADA

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Aipo (pedaços grandes)	750 g	Inserir na cuba	 95°C	Intermittente OIOI	15 min.	Aberto	
	Leite	375 g						
	Sal	–						
	Pimenta	–						
	Noz-moscada	–						
2			Bater	 95°C	600 rpm	10 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.
3			Bater para obter um puré bem liso	–	3500 rpm	3 min.	Fechado	



DICA DO CHEFE

Pode suavizar o sabor pronunciado da raiz de aipo acrescentando batatas.