



# Sabayon

## Ingredientes para 1 litro de preparação:

ÁGUA	100 G
AÇÚCAR EM PÓ	80 G
GEMAS DE OVOS	150 G
VINHO BRANCO	50 G



Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b> Água	100 g	Verter em fio		600 rpm	3 min	Aberto	
Vinho branco	50 g						
Açúcar em pó	80 g		80°C				
<b>2</b> Gemas de ovos	150 g	Incorporar		1500 rpm	5 min	Aberto	



### DICA DO CHEFE

O vinho branco pode ser substituído por champanhe ou um vinho doce. Pode também aromatizá-lo picando folhas de hortelã na etapa 1.