



# Соус Бешамель

## Ингредиенты на 1 литр соуса:

Масло	100 г	ПЕРЕЦ	1 г
Мука	100 г	1 г МУСКАТНОГО ОРЕХА	
Молоко	1 л		
Соль	5 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	<b>Масло</b>	100 г	Растопить	115°C	200 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	<b>Мука</b>	100 г	Ввести	120°C	200 об/мин	5 мин	Закрытое	
3	<b>Молоко</b> <b>Соль</b> <b>Перец</b> <b>Мускатный орех</b>	1 л 5 г 1 г 1 г	Готовить при температуре	100°C	500 об/мин	15 мин	Закрытое	Ввести постепенно за 1 раз. Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



### СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать обратный метод : сначала нагреть молоко в чаше, а затем ввести холодную заправку для соуса (мука, поджаренная на масле), приготовленную заранее.