



Голландский соус

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Вода	100 г	Лимон	1 шт
РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО	120 г	Соль	5 г
ТОПЛЁНОЕ МАСЛО	300 г	ПЕРЕЦ	1 г
Желтки	120 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Вода	100 г	Нагреть воду	 75°C	700 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	Желтки	120 г	Ввести	 75°C	700 об/мин	1 мин	Открытое	
3	Растопленное масло	120 г	Ввести	 75°C	700 об/мин	10 мин	Открытое	
4	Топлёное масло	300 г						
	Лимонный сок	1	Влить тонкой струёй	 75°C	700 об/мин	5 мин	Открытое	Постепенно добавлять порубленное на мелкие кусочки холодное масло через отверстие крышки. Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
	Соль	5 г						
	Перец	1 г						



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы ваш голландский соус оставался тёплым, используйте режим «Поддержка температуры» на 45°C.