



Белый соус

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Шалот	100 г	Сливки	250 г
Уксус	50 г	Масло	500 г
БЕЛОЕ ВИНО	100 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки
1	Шалот	100 г	Измельчить	—	1000 об/мин	1 мин	Закрытое
2	Уксус Вино	50 г 100 г	Уваривать	 100°C	R-Mix -100 об/мин	5 мин	Открытое
3	Сливки	250 г	Влить	 95°C	R-Mix -200 об/мин	10 мин	Открытое
4	Масло	500 г	Приготовить эмульсию	 70°C	R-Mix -200 об/мин	5 мин	Открытое



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Секрет этого соуса заключается в сильно уваренной смеси уксуса и вина.