



Пюре из сельдерея

Ингредиенты:

Очищенный корень сельдерея	750 г
Молоко	375 г
Соль, перец, мускатный орех	

	Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сельдерей (большие кубики)	750 г	Поместить в чашу	 95°С	Подогрев ОЮО	15 мин	Открытое	
	Молоко	375 г						
	Соль	–						
	Перец	–						
	Мускатный орех	–						
2			Измельчить	 95°С	600 об/мин	10 мин	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
3			Измельчить, чтобы получить пюре с нежной текстурой	–	3500 об/мин	3 мин	Закрытое	



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Чтобы смягчить сильный вкус сельдерея, добавьте картофель.