



Эмульсия из белой фасоли

Ингредиенты:

Масло	20 г	ВАРЕНАЯ БЕЛАЯ ФАСОЛЬ	250 г
Лук (НАРЕЗАННЫЙ НА ЧЕТВЕРТИНКИ)	1	КУРИНЫЙ БУЛЬОН	500 мл
ЗУБЧИКИ ЧЕСНОКА	2	СЛИВКИ	250 мл

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло Лук Зубчики чеснока	20 г 1 2	Поместить в чашу	 100°C	600 об/мин	3 мин	Открытое	
2	Вареная белая фасоль Куриный бульон	250 г 500 мл	Добавить	 100°C	600 об/мин	10 мин	Открытое	
3	Сливки	250 мл	Влить	 100°C	600 об/мин	2 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4			Протереть через сито	-				
5			Поместить в сифон Газировать с 2 баллончиками. Подавать горячим.	-				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Благодаря сливкам, эмульсия получается очень нежной и воздушной.