



Крем-суп Дюбарри

Ингредиенты на 1,3 л супа:

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	500 г	МАСЛО	12 г	СОЛЬ	
БЕЛАЯ ЧАСТЬ ЛУКА-ПОРЕЙ	1	СМЕТАНА	80 мл	МУСКАТНЫЙ ОРЕХ	1 ЩЕПОТКА
КУРИНЫЙ БУЛЬОН	400 мл	ЖЕЛТКИ	40 г	КЕРВЕЛЬ	
МОЛОКО	400 мл				

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Масло Лук-порей	12 г 1	Положить в чашу	105°C	Подогрев 0101	7 мин	Открытое	
2	Цветная капуста Куриный бульон Молоко	500 г 400 мл 400 мл	Добавить	100°C	200 об/мин	20 мин	Закрытое	
3	Сметана	80 мл	Добавить	–	3500 об/мин	5 мин	Закрытое	
4	Желтки	40 г	Добавить	–	3500 об/мин	3 мин	Открытое	
5	Соль Мускатный орех Нарезанный кервель	– 1 щепотка –	Добавить	–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить цветную капусту любым другим похожим овощем (брокколи, фиолетовая цветная капуста...).