



Классический ризотто

Ингредиенты на 1 литр соуса:

Круглый рис « Арборио »	300 г	Масло	25 г	Соль	14 г
Шалот	50 г	Тёртый пармезан	50 г	Перец	5 г
Куриный бульон	1 л	Лук	50 г		
Белое вино	250 мл	Оливковое масло	50 мл		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шалот	50 г	Измельчить	–	1500 об/мин	3 раза на кнопку «Пульс»	Закрытое	
2	Оливковое масло	50 мл	Поджарить	100 °C	-100 об/мин R-Mix	5 мин	Закрытое	
3	Рис	300 г	Поджарить рис до прозрачного состояния	100 °C	-200 об/мин R-Mix	1 мин	Закрытое	
4	Белое вино	25	Влить	–			Закрытое	
5	Горячий бульон	1 л	Влить в 5 приёмов	90 °C	-200 об/мин R-Mix	17 мин	Закрытое	Залейте рис бульоном так, чтобы бульон был на одном уровне с рисом. По мере выпаривания бульона, повторите операцию 4 раза.
6	Масло	25 г		–		1 мин	Закрытое	
7	Пармезан Соль Перец	50 г 14 г 5 г	Перемешайте рис	–		1 мин		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Готовим ризотто на функции R-Mix (обратное вращение) начиная с Этапа 2, чтобы избежать измельчения зерен риса.