



Sabayon

Ingredienser:

VATTEN	100 GR
FLORSOCKER	80 GR
ÄGGULOR	150 GR
TORRT VITT VIN	50 GR

								
	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Vatten	100 gr	Tillsätt	 80°C	600	3 min	Öppet	Smaka av och smaksätt
	Vitt vin	50 gr						
	Florsocker	80 gr						
2	Äggulor	150 gr	Tillsätt	 80°C	1500	5 min	Öppet	



DESSERTKOCKENS TIPS

Det vita vinet kan bytas ut mot champagne eller mot ett sött vin. Sabayonén kan också smaksättas genom att man blandar i myntablad under Steg 1.