



Beurre blanc sos (Beyaz şaraplı tereyağlı sos)

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

ARPACIK SOĞANI	100 GR	TEREYAĞI	500 GR
SİRKE	50 GR		
BEYAZ ŞARAP	100 GR		
SIVI KREMA	250 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Arpacık Soğanı	100 gr	Doğrama	–	1 000 devir/ dk.	1 dk	Kapalı	
2	Sirke Şarap	50 gr 100 gr	Dönüştürme	100°C	-100 devir/ dk. R-Mix	5 dk	Açık	
3	Sıvı krema	250 gr	Karıştırma	95°C	-200 devir/ dk. R-Mix	10 dk	Açık	
4	Tereyağı	500 gr	Emülsiyon	70°C	-200 devir/ dk. R-Mix	5 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Kıvamı ayarlarken tarifi başarı ile elde etmek için iyice kuru bir baza ulaşılmalıdır.