



Beyaz fasulye emülsiyonu

Malzemeler :

TEREYAĞI	20 GR	HAŞLANMIŞ BEYAZ FASULYE	250 GR
SOĞAN (DÖRDE KESİLMİŞ)	1	ET SUYU	500 ML
2 Diş SARIMSAK		SIVI KREMA	250 ML

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Tereyağı Soğan Diş sarımsak	20 gr 1 2	Hazneye yerleştirin	100°C	600 devir/dk.	3 dk	Açık	
2	Haşlanmış beyaz fasulye Et suyu	250 gr 500 ml	Ekleyin	100°C	600 devir/dk.	10 dk	Açık	
3	Krema	250 ml	Karıştırma	100°C	600 devir/dk.	2 dk		Tadını ve baharatını ayarlayın.
4			Süzgeçten geçirin	–				
5			Sifona doldurun İki kartuş boşaltın Sıcak tutun	–				



ŞEFİN ÖNERİSİ

Kremayı sifonla uygulamak daha havai bir emülsiyon elde etmeye yardımcı olur.