



Hollandez sos

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

Su	100 GR	LİMON	1 TANE
ERİTİLMİŞ TEREYAĞI	120 GR	TUZ	5 GR
SADEYAĞ	300 GR	BİBER	1 GR
YUMURTA SARISI	120 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Su	100 gr	Suyu ısıtın	75°C	700 devir/dk.	2 dk	Kapalı	
2	Yumurta sarısı	120 gr	Ekleme	75°C	700 devir/dk.	1 dk	Açık	
3	Tereyağı fondu	120 gr	Ekleme	75°C	700 devir/dk.	10 dk	Açık	
4	Sadeyağ Limon suyu Tuz Biber	300 gr 1 5 gr 1 gr	Üzerinde gez- dirme	75°C	700 devir/dk.	5 dk	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Servis sırasında Hollandez sosunu sıcak tutmak için 45°C'de duraklama fonksiyonunu kullanın.