



Salsa alla vaniglia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V6000 dal 2021

preparata con Vacuisine

Salsa alla vaniglia

150 ml di panna
150 ml di latte
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 CT di amido di mais
50 g di zucchero
½ CT di polpa di vaniglia

Salsa alla vaniglia

Mescolare bene tutti gli ingredienti in un recipiente graduato e versare in un sacchetto per sottovuoto. Confezionare il sacchetto sottovuoto seguendo le istruzioni per l'uso e cuocere a vapore su una teglia d'acciaio inossidabile forata con Vacuisine a 84 °C per 30 minuti.

Terminata la cottura, scuotere bene il sacchetto. Servire la salsa calda o fredda.

Fasi di cottura

Vacuisine 84 °C per 30 Min.

Accessori

Sacchetto per sottovuoto
Teglia d'acciaio inossidabile forata





Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

