



Ванільний соус

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

приготований за технологією Vacuisine©

Ванільний соус

150 мл вершків

150 мл молока

1 яйце

1 жовток

1 ч. л. кукурудзяного крохмалю

50 г цукру

½ ч. л. м'якоті ванілі

Ванільний соус

Добре перемішайте всі інгредієнти в мірній ємності та залийте у вакуумний пакет. Видаліть повітря з вакуумного пакета відповідно до інструкції з експлуатації та готуйте на парі на перфорованому деку з нержавіючої сталі за допомогою технології приготування Vacuisine за температури 84 °C впродовж 30 хвилин.

Добре струсіть пакет після приготування на парі. Подавайте соус теплим або холодним.

Етапи приготування

Технологія приготування Vacuisine 84 °C протягом 30 хв





Акcesуари

Вакуумний пакет

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

