Lemon curd

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di riposo	3 Ore
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2017

Preparazione

35 g di burro

2 uova

75 g di zucchero

1 limone, succo

Sciogliere il burro. Frullare le uova, lo zucchero e il succo di limone e incorporare il burro fuso alla fine.

Versare il composto in un sacchetto per sottovuoto e confezionare sottovuoto a intensità 1. Collocare il sacchetto sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Vacuisine 85 °C per 15 Min.

Togliere il sacchetto dalla camera di cottura, scuoterlo bene e lasciarlo raffreddare in frigorifero per circa 3 ore.

Accessori

Sacchetti per sottovuoto

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019