Salsa alla vaniglia

Ricetta di V-ZUG SA

preparata con Vacuisine

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

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