



# 香草酱

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	10 分钟
烘烤的时间	30 分钟
时间：烘烤时间取决于机器	
份	4
电器	CombairSteamer V6000 自 2021 年

以 Vacuisine 制作

## 香草酱

- 150 ml 奶油
- 150 ml 牛奶
- 1 鸡蛋
- 1 鸡蛋黄
- 1 茶匙 玉米淀粉
- 50 克 糖
- ½ 茶匙 香草籽

## 香草酱

在量杯中将所有配料充分混合并倒入真空袋中。根据操作说明对袋子抽真空，放在多孔不锈钢烤盘上，并使用 Vacuisine 烹饪，在 84 °C 下蒸 30 分钟。

蒸好后充分摇晃袋子。酱汁可热食或冷食。

## 烹饪步骤

在真空蒸煮 期间为 **84 30 分钟**°C

## 配件

- 真空袋
- 多孔不锈钢烤盘





## 附加信息

---

创建时间

26.01.2022

