Лимонная помадка

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	15 Mins
Время простоя	3 Hrs
Время приготовления	20 Mins
Порции	4
прибор	Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Приготовление

35 г сливочного масла

2 яйца

75 г сахара

1 лимон, сок

Растопить масло. С помощью миксера смешать яйца, сахар и лимонный сок, под конец вмешать жидкое масло.

Поместить массу в вакуумный пакет и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 1. Поместить пакет на решетку в холодной камере. Довести до готовности.

Vacuisine 85 °C в течение 15 Mins

Вынуть пакет из камеры, хорошо встряхнуть и положить в холодильник примерно на 3 часа для застывания.

Аксессуары

Пакет для вакуумирования

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019