



Lemon Curd

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

15 Dak.
3 Saat

20 Dak.

4

Combair-Steam SL 2017 itibarıyla

Hazırlanması

35 g Tereyağı

2 Yumurta

75 g Şeker

1 Limon, suyu

Tereyağını eritin. Yumurta, şeker ve limon suyunu karıştırın ve sıvı tereyağında karıştırın. Harcı vakumlama poşetine doldurun ve 1. ayarda vakumlayın. Poşeti soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Vacuisine esnasında 85 15 Dak. °C

Poşeti fırından alın, iyice çalkalayın ve yakl. 3 saat buzdolabında soğumaya bırakın.

Aksesuar

Vakumlama poşeti

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

