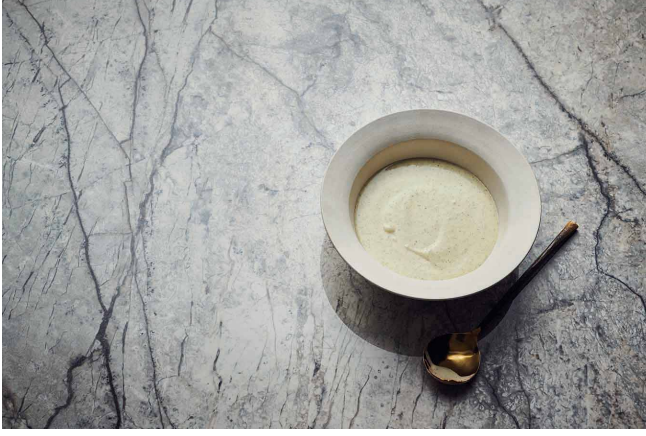




Vanilya sosu

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

10 Dak.
30 Dak.

4
CombairSteamer V6000 2021
itibarıyla

Vacuisine ile pişirilmiş

Vanilya sosu

150 ml Krema
150 ml Süt
1 Yumurta
1 Yumurta sarısı
1 Çay k. Mısır nişastası
50 g Şeker
½ Çay k. Vanilya çubuğu
posası

Vanilya sosu

Tüm malzemeleri bir ölçüm kabında iyice karıştırın ve bir vakumlu poşete doldurun. Poşeti kullanım talimatlarına göre vakumlayın ve bir delikli paslanmaz çelik tepsi üzerinde Vacuisine ile 84 °C ısıda 30 dakika süreyle buharla pişirme yapın. Buharla pişirme sonrasında poşeti iyice çalkalayın. Sosu sıcak veya soğuk olarak servis edin.

Pişirme adımları

Vacuisine esnasında 84 30 Dak. °C





Aksesuar

Vakumlama poşeti

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

