



SAUCE HOLLANDAISE



À Retenir

- **Sauce émulsionnée avec une double structure :**
 - 1 sabayon à base de jaunes d'oeufs
 - 1 émulsion à base de beurre 82% MG clarifié
= on obtient une suspension émulsionnée
- **Le beurre clarifié :**
 - matière grasse pure sans matière sèche
 - consistance homogène et stabilité de la sauce



IDÉAL POUR

Poissons, viandes blanches et volailles | Légumes et œufs pochés |
Base pour sauces dérivées (sauce Béarnaise, sauce Mousseline)

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.5 Kg**
- **Œufs jaunes 0.160 Kg (soit 8 pièces)**
- **Eau froide 0.10 Kg**
- **Citron 1 pièce**
- **Sel, poivre blanc, piment d'Espelette (facultatif)**

MATÉRIEL

- Russe
- Sauteuse (bord évasé)
- Fouet
- Cul de poule ou calotte
- Chinois étamine (facultatif)