



# Maionese

## Ingredienti :

TUORLI D'UOVO	60 GR	PEPERONCINO DI CAYENNA	
UOVA INTERE	2	OLIO DI VINACCIOLI	750 ML
SENAPE	150 GR	ACETO DI SHERRY	QB
SALE			

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	Tuorli Uova Sale Peperoncino di Cayenna Senape	60 gr 2 - - 150 gr	Inserire nella vasca	-	700 giri/min	10 sec		
<b>2</b>	Olio di vinacciolo	750 ml	Versare dalla bottiglia a filo rapidamente in modo continuo	-	2500 giri/min	1 min		
<b>3</b>	Aceto di sherry	QB	Aggiungere e mescolare alcuni istanti	-	2500 giri/min			Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare uova intere per ottenere una maionese più densa.

