



**Название: Пена из масла**

№ п/п	Наименование сырья	Ед.	БРУТТО	НЕТТО	Технологические требования к основному сырью
1	Нерафинированное масло	кг.	0,2	0,2	Сырье должно быть доброкачественным и отвечать требованиям действующих стандартов
2	<a href="#">Глисе</a>	кг.	0,016	0,016	
	<b>ВЫХОД</b>		—		

**Технология приготовления**

1. Смешать масло с текстурой глисе. Перемешать венчиком или блендером.
2. Подогреть до температуры 60-70С.
3. После растворения глисе, переливаем масло в сифон ISI.
4. Заправляем 2 баллонами N2O и взбалтываем.
5. Охлаждаем до комнатной температуры.
6. Используем для украшения закусок, салатов и для подачи хлебной корзины.

**Дополнительно:** заменяйте нерафинированное масло любым другим растительным и получайте разнообразие вкусов в виде пены.

**Необходимые ингредиенты, оборудование и инвентарь:**

[Глисе](#)

[Пирометр](#)

[Сифон кулинарный ISI Gourmet Whip 0,5](#)

[Баллончики N2O](#)

[Блендер Bamix](#)

[Весы молекулярные](#)

Все ингредиенты, оборудование и инвентарь вы найдете на сайте:

[Chefs-Shop.Com](http://Chefs-Shop.Com)