

# Mayonnaise classique

Para esta Demonstração.

Os ovos-fóruns da Geladeira fazer óleo e temperatura ambiente.

Está na. Molho de maionese e Derivados SEUS estão entre os ossos Molhos emulsionados estáveis tem frio.



Maionese Classic - Receita publicada em 07/12/2011.

Para esta demonstração, os ovos fora da geladeira e do óleo está na temperatura ambiente.

Molho de maionese e seus derivados estão entre os molhos emulsionados estáveis a frio.

## Para a receita maionese

1 gema de ovo

Sal e pimenta

2 dl de azeite

1 colher de sopa de vinagre

## progressão



1. Esclarecer o ovo (separar o branco da gema).



2. Coloque a gema num recipiente com arestas arredondadas adequadas para a quantidade desejada de maionese.



3. Despeje vinagre (emulsão aquosa necessária para compartilhar).



4. Adicione o sal e a pimenta.



5. Fouetter.



6. Despeje um pouco de óleo e frite.



7. Continue a bater a adição de óleo em um córrego fino.

## **concluir**

**Para maionese clássica, geralmente há uma média de 6 gemas de ovos para 1 litro de óleo.**

**Quantidade que, na verdade, pode variar de 5 a 8 como tamanho amarelo ovo.**

## **Variantes:**

**Sauce andaluz:** Maionese adicionado com pasta de tomate e pimentão em cubos.

Pode ser servido com geléia peixe frio.

**Molho tártaro:** Maionese adicionado alcaparras e pepino, salsa, cerefólio e estragão picado.

Normalmente servido com peixe frito.

**Chantilly Molho:** Maionese com suco de limão e creme chantilly muito firme.

Ela geralmente acompanhada de aspargos, brócolis, corações de alcachofra.

**Cocktail Sauce:**

Maionese adicionado ketchup, conhaque, Tabasco e Worcestershire molho servido com saladas abacate base e marisco.

Receita sobre os mergulhos: maionese clássicos

<http://chefsimon.lemonde.fr/marques/chef-simon/recettes/mayonnaise-classique>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse