

Klassieke Bechamelsaus

Witte basissaus, voor de snelle bereiding van een traditionele bechamelsaus, smaakvol, romig en perfect gekruid.



KARAKTERISTIEKEN

- > Een echte bechamelsaus (≠ gewone witte saus !) met heel vele afleidingen.
- > Werkelijk smaakvol en snel bereid.
- > Nobeke samenstelling, rijk en respectvol voor het klassiek recept.
- > Verrijkt met magere melk en ajuinpoeder, licht gearomatiseerd met kalfssmaak en verfijnd met witte wijn extract.
- > Variabele dosering – meerdere toepassingen
- > Geschikt om in te vriezen



— van kok ... tot kok —

Toepassing: Basissaus bij uitstek voor de bereiding van bijna alle witte sauzen, veloutés en klassieke afleidingen.

o.a. Mornay, Soubise, Room, Parisienne, Suprême, Albuféra, Riche, Normande-, Nantua -saus. Deze saus zal ook dienen als basis voor diverse bereidingen zoals o.a. kaaskroket, vol-au-vent vulling, kaasrol (*friand*) of gevulde paprika's.

Bereidingswijze: Los het product op met een weinig koude volle melk tot een gladde massa. Warm de resterende melk op. Giet het mengsel al kloppend in de warme melk. Breng al roerend aan de kook en laat gedurende 6 minuten doorkoken. Roer regelmatig in de saus!

Variabele dosering^(*): van 60 g tot 130 g per liter, volgens het gebruik.

- | | |
|-------|---|
| 60 g | voor de veloutés en afleidingen (voeg ½ dosering HACO fond aan toe) |
| 80 g | voor een zachte bechamelsaus (b.v.: om lasagne te napperen) |
| 100 g | voor een gebruikelijke bechamelsaus (b.v.: witloof/hamrollade, Kalfsgebraad Orloff) |
| 130 g | voor een stevige bechamelsaus (b.v.: Kaaskroket, kaasrol vulling, ...) |

^(*) Aanwijzende dosering, volgens voorkeur aan te passen.

Verrijken: met kazen, champignons, groenten brunoise, look en fijne kruiden, gekookt kippenvlees in blokjes, gebakken ajuin, coulis van rode paprika's of tomatenpuree, geraspte mierikswortel, kappertjes, diversen fonds of bisque, enz.

Verfijnen: met room en/of eierdooiers (*liaison finale*), Hollandaise saus, verse of rode boter, truffel olie.

Parfumeren: met witte wijn, cider, vermouth, pastis, saffraan.

./..



— van kok ... tot kok —

1^{ste} Afgeleide saus - de Mornay saus:

1 L Klassieke Bechamelsaus **HACO** verrijken met 50 g geraspte gruyère en 50 g parmezaan. Volgens de gebruikte soorten kaas en/of het soort gerecht, de toegevoegde hoeveelheid kaas kan tot 300 g per liter saus bedragen.

NOTA: Let op voor de oude en droge kazen, zij zijn meestal nogal gezouten.

Als uw Mornay saus bestemd is voor een visgerecht, voeg 5 g Vis Fond/Bouillon **HACO** of 10 g Vis fumet **HACO** per liter saus bij.



Referentie:	2010	2009	2016
Eenheidsgewicht :	900 g	5 kg	20 kg (4 x 5 kg)
Dosering	60 tot 130 g/L	60 tot 130 g/L	60 tot 130 g/L
Kooktijd	6 min.	6 min.	6 min.
Rendement / Eenh.	15 – 7L	83 – 38L	333 – 153,8 L
Eenheidsprijs ZBTW :	8, ⁶⁰ €	35, ⁶⁵ €	135, ⁵⁰ €
Kostprijs per Liter:	0,57 – 1,22 € 23 – 50,-BEF	0,42 – 0,93 € 17 – 38,-BEF	0,40 – 0,88 € 16 – 36,-BEF
Ingrediënten :	Vegetarische	Vegetarische	Vegetarische
Karton van:	6 x 900 g	-	-

