

Betty Bossi



Sauce Maker

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Sauce Maker

For the production of oil and butter sauces

Zur Herstellung von Öl- und Buttersaucen

Pour la fabrication de sauces à base d'huile ou de beurre

Para la elaboración de salsas con aceite y mantequilla

Per la preparazione di salse all'olio e al burro

Voor het maken van olie- en botersauzen

EN

Sauce Maker

For the production of oil and butter sauces

Unsafe production and unsavoury coagulation of oil and butter sauce are now a thing of the past. The Sauce Maker now lets you make delicious mayonnaise, hollandaise, sauce tartare and béarnaise easily and in record time. Successfully create the most popular sauces within minutes! Delicious sauces for a tasty barbecue, fondue Chinoise or Bourguignonne can also be prepared easily and super fast in any variety. Your guests will be delighted!

- Super fast and super easy: Create a sauce in 1 minute
- Guaranteed to succeed: Now everyone can make mayonnaise, Hollandaise and others
- Clever: Base turns into lid for easy storage
- Dishwasher safe

DE

Sauce Maker

Zur Herstellung von Öl- und Buttersaucen

Vorbei ist das unsichere Herstellen sowie das unappetitliche Gerinnen von Öl- und Buttersauce. Mit dem Sauce Maker stellen Sie leckere Mayonnaise, Hollandaise, Tartare, Béarnaise ganz einfach und in Rekordzeit selbst her. Die geliebten Saucen gelingen nun immer und sind innerhalb von Minuten selbst hergestellt! Auch köstliche Saucen für ein leckeres Barbecue, Fondue Chinoise oder Bourguignonne können einfach und superschnell in jeglichen Varianten hergestellt werden. Ihre Gäste werden staunen!

- Superschnell, supereinfach: Sauce in 1 Minute herstellen
- Geling-Garantie: Mayonnaise, Hollandaise usw. gelingen nun jedem
- Clever: Boden wird zum Deckel für einfache Aufbewahrung
- Spülmaschinengeeignet



Sauce Maker

Pour la fabrication de sauces à base d'huile ou de beurre

Dites adieu aux sauces à l'huile ou au beurre coagulées et peu appétissantes. Avec le Sauce Maker, vous préparez vous-même de délicieuses mayonnaises, sauces hollandaises, sauces tartares, sauces béarnaises en toute simplicité et en temps record. Vos sauces favorites réussissent désormais à tous les coups et se préparent à la maison en l'espace de quelques minutes ! Il est également possible de préparer, en toute simplicité et très rapidement, de délicieuses sauces dans toutes les variantes pour une fondue chinoise ou une fondue bourguignonne ou pour une sauce barbecue.. Vos invités n'en reviendront pas !

- Super rapide, super simple: faire une sauce en 1 minute
- Garantie de réussite: mayonnaise, hollandaise, etc., parfaites à tous les coups
- Astucieux: le socle sert de couvercle pour conserver la sauce
- Lave-vaisselle autorisé

Sauce Maker

Para la elaboración de salsas con aceite y mantequilla

La elaboración insegura y el cuajado inapetitoso de salsas de aceite y mantequilla ya forma parte del pasado. Con la Sauce Maker podrá elaborar fácilmente usted mismo sabrosas mayonesas, salsa holandesa, salsa tártara o salsa bearnesa en un tiempo récord. Con la Sauce Maker podrá olvidarse en un instante de tener que remover. Ahora, sus salsas preferidas siempre le saldrán bien y estarán elaboradas por usted mismo en pocos minutos. Asimismo, pueden elaborarse fácilmente y muy rápidamente en cualquier variante sabrosas salsas para Hot pot o cocido borgoñón. ¡Sus invitados quedarán maravillados!

- Superrápido, superfácil: elaboración de salsa en 1 minuto
- Éxito garantizado: ahora, cualquiera puede elaborar mayonesa, salsa holandesa, etc.
- Inteligente: el fondo se convierte en tapa para guardarla fácilmente
- Adecuado para lavavajillas

Sauce Maker

Per la preparazione di salse all'olio e al burro

Niente più preparazioni incerte o disgustose salse all'olio e al burro rappsere. Con il Sauce Maker preparerete una deliziosa maionese o una salsa olandese, tartara o bernese in modo estremamente semplice e in tempi record. Con il Sauce Maker potrete montarle in un batter d'occhio. Finalmente le salse più amate riusciranno sempre e potranno essere preparate a casa in pochi minuti! Anche le squisite salse per la fonduta cinese o la bourguignonne potranno essere preparate in modo facile e super veloce in qualunque variante. I vostri ospiti rimarranno senza parole!

- Super veloce e super semplice: per preparare salse in solo 1 minuto
- Garanzia di piena riuscita: ora la maionese, la salsa olandese e altre salse riusciranno a tutti
- Intelligente: il fondo diventa il coperchio per una facile conservazione
- Adatto al lavaggio in lavastoviglie

Sauce Maker

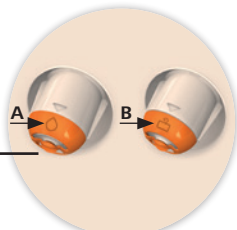
Voor het maken van olie- en botersauzen

Het maken van niet lekkere olie- en botersauzen is voorbij. Met de Sauce Maker maakt u heel eenvoudig en in een handomdraai lekkere mayonaise-, hollandaise-, tartaar-, bearnaisesaus. Met de Sauce Maker hebt u de slag zo te pakken. De geliefde sauzen lukken nu altijd en zijn binnen enkele minuten klaar! Ook heerlijke sauzen voor fondue chinoise of bourguignonne kunnen eenvoudig en supersnel in iedere variant worden gemaakt. Uw gasten zullen versteld staan!

- Supersnel en zeer eenvoudig: Saus in 1 minuut maken
- Gegarandeerd succes: Het maken van mayonaisesaus, hollandaisesaus enz. lukt nu iedereen
- Clever: De bodem wordt de deksel voor het eenvoudig bewaren
- Geschikt voor de vaatwasser

Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Before you can start to prepare a sauce, you must adjust the setting "Oil" or "Butter" on the oil container (A=Oil/B=Butter). Turn the orange part to the desired position.
2. Pour the ingredients into the mixing container as described in the recipe.
3. Pour the oil into the oil container according to the quantity indicated in the recipe. Place the grey cover on the oil container (do not press it down).
4. Turn the crank handle with one hand and press the grey cover slightly downwards with the other hand (the oil flows into the mixing container). Stir until all the oil from the oil container has run into the mixing container.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Bevor Sie mit der Zubereitung einer Sauce beginnen können, müssen Sie die Einstellung «Öl» oder «Butter» am Ölbehälter vornehmen (A = Öl / B = Butter). Drehen Sie das orange Teil in die gewünschte Position.
2. Die Zutaten wie im Rezept beschrieben in den Mischbehälter geben.
3. Das Öl gemäß Mengenangaben im Rezept in den Ölbehälter gießen. Den grauen Deckel auf den Ölbehälter legen (nicht draufdrücken).
4. Mit einer Hand die Kurbel drehen und mit der anderen den grauen Deckel leicht nach unten drücken (das Öl fließt in den Mischbehälter). So lange rühren, bis das ganze Öl aus dem Ölbehälter in den Mischbehälter gelaufen ist.

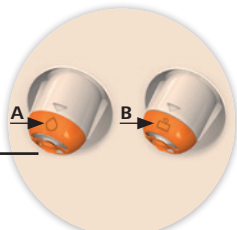
FR

Mode d'emploi

1. Avant de pouvoir commencer la préparation d'une sauce, vous devez choisir le réglage « Huile » ou « Beurre » sur le récipient d'huile (A=Huile / B=Beurre). Tournez la pièce orange dans la position souhaitée.
2. Ajouter les ingrédients dans le gobelet mélangeur de la manière décrite dans la recette.
3. Verser la quantité d'huile indiquée dans la recette dans le récipient d'huile. Poser le couvercle gris (sans l'enfoncer) sur le récipient d'huile.
4. Avec une main, tourner la manivelle et, avec l'autre, enfoncer légèrement le couvercle gris vers le bas (l'huile coule dans le gobelet mélangeur). Mélanger jusqu'à ce que toute l'huile contenue dans le récipient d'huile ait coulé dans le gobelet mélangeur.

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

1. Antes de poder empezar a elaborar una salsa, debe llevar a cabo el ajuste «Aceite» o «Mantequilla» en el recipiente de aceite (A=aceite/B=mantequilla). Gire la pieza naranja a la posición que desee.
2. Introduzca los ingredientes según se describe en la receta en el recipiente mezclador.
3. Vierta el aceite en el recipiente de aceite según las indicaciones de cantidades de la receta. Coloque la tapa gris sobre el recipiente de aceite (sin presionarlo).
4. Gire con una mano la manivela y con la otra presione ligeramente hacia abajo la tapa gris (el aceite fluye hacia el recipiente mezclador). Deje que se mezcle hasta que todo el aceite haya pasado del recipiente de aceite al recipiente mezclador.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Prima di iniziare con la preparazione di una salsa, è necessario effettuare l'impostazione «Olio» o «Burro» sul contenitore dell'olio (A=olio/B=burro). Girare la parte arancione nella posizione desiderata.
2. Versare gli ingredienti nel miscelatore come descritto nella ricetta.
3. Versare l'olio nell'apposito contenitore in base alle dosi indicate nella ricetta. Posizionare il coperchio grigio sul contenitore dell'olio (senza esercitare pressione).
4. Con una mano girare la manovella e con l'altra premere leggermente il coperchio grigio verso il basso (l'olio fluisce nel miscelatore). Mescolare finché tutto l'olio è fuoriuscito dall'apposito contenitore nel miscelatore.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Voordat u kunt beginnen met het bereiden van een saus, moet u de instelling «Olie» of «Boter» op de oliebeker instellen (A=Olie/B=Boter). Draai het oranje deel in de gewenste positie.
2. Doe de ingrediënten zoals beschreven in het recept in de mengbeker.
3. Giet de olie overeenkomstig de aangegeven hoeveelheid in de oliebeker. Leg de grijze deksel op de oliebeker (druk hier niet op).
4. Draai met de ene hand aan de zwengel en druk met de andere hand de deksel licht naar beneden (de olie stroomt in de mengbeker). Net zolang roeren tot alle olie in de oliebeker in de mengbeker is gelopen.

Mayonnaise

Preparation: approx. 15 min.

1 fresh egg yolk
1 Tsp mustard
1 Tsp lemon juice
¼ Tsp salt

100 ml sunflower oil
pepper to taste

1. Add egg yolk, mustard, lemon juice and salt into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour oil into oil container, prepare mayonnaise, season. Cover and refrigerate mayonnaise until ready to serve.

Notes:

- All ingredients must be at room temperature as otherwise the mayonnaise will congeal.
- Do not use cold-pressed oil, otherwise the mayonnaise will taste bitter.

Per serving: 244 kcal, Fat 27 g,
Carbohydrate 0 g, Protein 1 g

Garlic curry mayonnaise

Preparation: approx. 15 min.

1 fresh egg yolk
1 Tsp mustard
1 Tsp lemon juice
¼ Tsp salt
1 garlic clove, crushed
1 Tsp curry

100 ml sunflower oil

1. Add egg yolk and all ingredients, including the curry into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour oil into oil container, prepare mayonnaise. Cover and refrigerate mayonnaise until ready to serve.

Per serving: 245 kcal, Fat 27 g,
Carbohydrate 0 g, Protein 1 g



Sauce tartare

Preparation: approx. 15 min.

1 fresh egg yolk
1 Tsp mustard
1 Tsp lemon juice
¼ Tsp salt

100 ml sunflower oil

3 pickled gherkins, finely chopped
1 hard-boiled egg, diced
2 Tbsp parsley, finely chopped
a little cayenne pepper

1. Add egg yolk, mustard, lemon juice and salt into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour oil into oil container, prepare mayonnaise.
3. Mix in pickled gherkins, egg, parsley and cayenne pepper. Cover and refrigerate mayonnaise until ready to serve.

Per serving: 265 kcal, Fat 28 g,
Carbohydrate 0 g, Protein 3 g

Apple mayonnaise

Preparation: approx. 15 min.

1 fresh egg yolk
1 Tsp mustard
½ Tsp apple vinegar or Aceto balsamico bianco

100 ml sunflower oil

1 small apple, diced
1 hard-boiled egg, diced
3 Tbsp chives, finely chopped
¼ Tsp salt
pepper to taste

1. Add egg yolk, mustard and vinegar into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour oil into oil container, prepare mayonnaise.
3. Mix in apple, egg and chives, season. Cover and refrigerate mayonnaise until ready to serve.

Per serving: 277 kcal, Fat 28 g,
Carbohydrate 3 g, Protein 3 g



Clarified butter

Preparation: approx. 15 min.

125 g **butter**

Heat butter in a pan until fully dissolved. Boil for approx. 8 min. at medium heat. Skim the butter, pour it into a measuring cup through a sieve lined with a cloth (yields approx. 100 ml), leave to cool slightly.

Notes:

- The liquid (clarified) butter should have body temperature (approx. 37°C) when added to the egg yolk mass.
- If the butter is too hot, the sauce may congeal. Then immediately add 1-2 tablespoons of ice-cold water and stir until the sauce is creamy again.

Stock

Preparation: approx. 15 min.

100 ml **white wine**
1 Tbsp **white wine vinegar**
1 **Shallot**, finely chopped
1 **bay leaf**
 a few pepper corns, crushed

Stir together all ingredients. Reduce liquid to approx. 1 table spoons, skim and leave to cool.

Béarnaise sauce

Preparation: approx. 15 min.

1 **fresh egg yolks**
1 Tbsp **stock**

100 ml **liquid (clarified) butter**
2 Tbsp **french Tarragon**, finely chopped
 salt and pepper as required

1. Add egg yolks and stock into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour butter into the oil container, prepare the sauce, add tarragon, season.

Per serving: 266 kcal, Fat 29 g,
Carbohydrate 0 g, Protein 1 g

Sauce Hollandaise

Preparation: approx. 15 min.

1 **fresh egg yolks**
1 Tbsp **stock**

100 ml **liquid (clarified) butter**
 salt and pepper as required

1. Add egg yolks and stock into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour butter into the oil container, prepare the sauce, season.

Per serving: 266 kcal, Fat 29 g,
Carbohydrate 0 g, Protein 1 g

Dijon sauce

Preparation: approx. 15 min.

1 **fresh egg yolks**
1 Tbsp **stock**
1 Tbsp **hot mustard** (e.g. Dijon)

100 ml **liquid (clarified) butter**
100 ml **cream** (full cream),
 whipped until stiff
 salt and pepper as required

1. Add egg yolks, stock and mustard into the beaker of the Sauce Maker, place mixer on top.
2. Pour butter into the oil container, prepare the sauce. Use a rubber scraper to carefully fold under the cream, season.

Per serving: 355 kcal, Fat 38 g,
Carbohydrate 1 g, Protein 2 g

Mayonnaise

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
1 TL	Zitronensaft
¼ TL	Salz

100 ml	Sonnenblumenöl wenig Pfeffer , nach Bedarf
---------------	---

1. Eigelb, Senf, Zitronensaft und Salz in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Öl in den Ölbehälter gießen, Mayonnaise zubereiten, würzen. Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Hinweise:

- Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, sonst gerinnt die Mayonnaise.
- Kein kalt gepresstes Öl verwenden, sonst wird die Mayonnaise bitter.

Portion: 244 kcal, F 27 g, Kh 0 g, E 1 g

Knoblauch-Curry-Mayonnaise

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
1 TL	Zitronensaft
¼ TL	Salz
1	Knoblauchzehe , gepresst
1 TL	Curry

100 ml	Sonnenblumenöl
---------------	-----------------------

1. Eigelb und alle Zutaten bis und mit Curry in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Öl in den Ölbehälter gießen, Mayonnaise zubereiten. Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Portion: 245 kcal, F 27 g, Kh 0 g, E 1 g

Tartarsauce

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
1 TL	Zitronensaft
¼ TL	Salz

100 ml	Sonnenblumenöl
---------------	-----------------------

3	Essiggurken , fein gehackt
1	hart gekochtes Ei , in Würfeln
2 EL	Petersilie , fein geschnitten
	wenig Cayennepfeffer

1. Eigelb, Senf, Zitronensaft und Salz in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Öl in den Ölbehälter gießen, Mayonnaise zubereiten.
3. Essiggurken, Ei, Petersilie und Cayennepfeffer daruntermischen. Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Portion: 265 kcal, F 28 g, Kh 0 g, E 3 g

Apfel-Mayonnaise

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
½ TL	Apfelessig oder Aceto balsamico bianco

100 ml	Sonnenblumenöl
---------------	-----------------------

1	kleiner Apfel , klein gewürfelt
1	hart gekochtes Ei , klein gewürfelt
3 EL	Schnittlauch , fein geschnitten
¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer

1. Eigelb, Senf und Essig in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Öl in den Ölbehälter gießen, Mayonnaise zubereiten.
3. Apfel, Ei und Schnittlauch daruntermischen, würzen. Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Portion: 277 kcal, F 28 g, Kh 3 g, E 3 g

Geklärte Butter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

125 g	Butter
--------------	---------------

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen. Butter abschäumen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen Messbecher gießen (ergibt ca. 100 ml), etwas abkühlen.

Hinweise:

- Die flüssige (geklärte) Butter sollte Körpertemperatur (ca. 37 Grad) haben, wenn sie zur Eigelbmasse gegeben wird.
- Ist die Butter zu heiß, kann die Sauce gerinnen. Dann sofort 1 - 2 EL eiskaltes Wasser begeben und so lange rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.

Reduktion

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

100 ml	Weißwein
1 EL	Weißweinessig
1	Schalotte , fein gehackt
1	Lorbeerblatt
	einige Pfefferkörner , zerdrückt

Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 1 EL einkochen, absieben, auskühlen.

Sauce Béarnaise

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frische Eigelbe
1 EL	Reduktion

100 ml	flüssige (geklärte) Butter
2 EL	Estragon , fein geschnitten
	Salz, Pfeffer nach Bedarf

1. Eigelbe und Reduktion in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Butter in den Ölbehälter gießen, Sauce zubereiten, Estragon begeben, würzen.

Portion: 266 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 1 g

Sauce Hollandaise

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frische Eigelbe
1 EL	Reduktion

100 ml	flüssige (geklärte) Butter Salz, Pfeffer nach Bedarf
---------------	---

1. Eigelbe und Reduktion in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Butter in den Ölbehälter gießen, Sauce zubereiten, würzen.

Portion: 266 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 1 g

Dijon-Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1	frische Eigelbe
1 EL	Reduktion
1 EL	scharfer Senf (z. B. Dijon)

100 ml	flüssige (geklärte) Butter
100 ml	Sahne (Vollrahm), steif geschlagen
	Salz, Pfeffer nach Bedarf

1. Eigelbe, Reduktion und Senf in den Sauce Maker Becher geben, Mischer daraufsetzen.
2. Butter in den Ölbehälter gießen, Sauce zubereiten. Sahne mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, würzen.

Portion: 355 kcal, F 38 g, Kh 1 g, E 2 g

Mayonnaise

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaune d'œuf frais
- 1 c.c. de moutarde
- 1 c.c. de jus de citron
- ¼ de c.c. de sel

100 ml d'huile de tournesol
un peu de poivre, à votre convenance

1. Verser le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron et le sel dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser l'huile dans le récipient d'huile, préparer et assaisonner la mayonnaise. Recouvrir la mayonnaise et la réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.

Remarques :

- Pour ne pas rater la mayonnaise, tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne pas employer d'huile pressée à froid, cela rendrait la mayonnaise amère.

Portion : 244 kcal, lip 27 g, glu 0 g, pro 1 g

Mayonnaise au curry et à l'ail

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaune d'œuf frais
- 1 c.c. de moutarde
- 1 c.c. de jus de citron
- ¼ de c.c. de sel
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 c.c. de curry

100 ml d'huile de tournesol

1. Verser le jaune d'œuf et tous les ingrédients, y compris le curry, dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser l'huile dans le récipient d'huile, préparer la mayonnaise. Recouvrir la mayonnaise et la réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.

Portion : 245 kcal, lip 27 g, glu 0 g, pro 1 g

Sauce tartare

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaune d'œuf frais
- 1 c.c. de moutarde
- 1 c.c. de jus de citron
- ¼ de c.c. de sel

100 ml d'huile de tournesol

- 3 cornichons, finement hachés
- 1 œuf dur, en dés
- 2 c.s. de persil, finement haché
- un peu de poivre de Cayenne

1. Verser le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron et le sel dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser l'huile dans le récipient d'huile, préparer la mayonnaise.
3. Y incorporer les cornichons, l'œuf, le persil et le poivre de Cayenne. Recouvrir la mayonnaise et la réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.

Portion : 265 kcal, lip 28 g, glu 0 g, pro 3 g

Mayonnaise aux pommes

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaune d'œuf frais
- 1 c.c. de moutarde
- ½ de c.c. de vinaigre de pomme
- ou de vinaigre balsamique blanc

100 ml d'huile de tournesol

- 1 petite pomme, en dés
- 1 œuf dur, en dés
- 3 c.s. de ciboulette, finement hachée
- ¼ de c.c. de sel
- un peu de poivre

1. Verser le jaune d'œuf, la moutarde et le vinaigre dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser l'huile dans le récipient d'huile, préparer la mayonnaise.

3. Y incorporer la pomme, l'œuf et la ciboulette, assaisonner. Recouvrir la mayonnaise et la réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la servir.

Portion : 277 kcal, lip 28 g, glu 3 g, pro 3 g

Beurre clarifié

Mise en place et préparation : env. 15 min

125 g de beurre

Complètement faire fondre le beurre dans une poêle chaude. Cuire pendant env. 8 min à température moyenne. Écumer le beurre en le versant à travers une passoire recouverte d'un chiffon de vaisselle (pour env. 100 ml), légèrement laisser refroidir.

Remarques :

- Le beurre liquide (clarifié) devrait avoir la température du corps (env. 37 degrés) lorsqu'il est ajouté à l'appareil d'œufs.
- Si le beurre est trop chaud, la sauce peut « coaguler ». Rajouter alors immédiatement 1 ou 2 c.s. d'eau glacée et mélanger jusqu'à ce que la sauce retrouve son crémeux.

Réduction

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 100 ml de vin blanc
- 1 c.s. de vinaigre de vin blanc
- 1 échalote, finement hachée
- 1 feuille de laurier
- quelques grains de poivre, écrasés

Faire cuire le vin avec tous les ingrédients, y compris le poivre. Laisser réduire par évaporation jusqu'à une quantité d'env. 1 c.s., tamiser, laisser refroidir.

Sauce Béarnaise

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaunes d'œufs frais
- 1 c.s. de réduction

- 100 ml de beurre liquide (clarifié)
- 2 c.s. d'estragon, finement haché
- sel, poivre à votre convenance

1. Verser les jaunes d'œufs et la réduction dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser le beurre dans le récipient d'huile, préparer la sauce, ajouter l'estragon, assaisonner.

Portion : 266 kcal, lip 29 g, glu 0 g, pro 1 g

Sauce Hollandaise

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaunes d'œufs frais
- 1 c.s. de réduction

100 ml de beurre liquide (clarifié)
sel, poivre à votre convenance

1. Verser les jaunes d'œufs et la réduction dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser le beurre dans le récipient d'huile, préparer la sauce, assaisonner.

Portion : 266 kcal, lip 29 g, glu 0 g, pro 1 g

Sauce Dijonnaise

Mise en place et préparation : env. 15 min

- 1 jaunes d'œufs frais
- 1 c.s. de réduction
- 1 c.s. de moutarde forte (par ex. Dijon)

100 ml de beurre liquide (clarifié)
100 ml de crème fleurette (entière), fouettée
sel, poivre à votre convenance

1. Verser les jaunes d'œufs, la réduction et la moutarde dans la cuve du Sauce Maker, monter le mécanisme du mélangeur.
2. Verser le beurre dans le récipient d'huile, préparer la sauce. Y incorporer soigneusement la crème fleurette avec la spatule-raclette, assaisonner.

Portion : 355 kcal, lip 38 g, glu 1 g, pro 2 g

Mayonesa

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yema de huevo fresca
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de zumo de limón
- ¼ cucharadita de sal

100 ml de aceite de girasol
un poco de pimienta, al gusto

1. Añada la yema de huevo, la mostaza, el zumo de limón y la sal en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta el aceite en el recipiente de aceite, prepare la mayonesa y sazone. Guarde la mayonesa tapada en la nevera hasta el momento de servirla.

Notas:

- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente, de lo contrario la mayonesa se corta.
- No utilice aceite pensado en frío, ya que de lo contrario la mayonesa estará amarga.

Ración: 244 kcal, F 27 g, Kh 0 g, E 1 g

Mayonesa de ajo y curry

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yema de huevo fresca
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de zumo de limón
- ¼ cucharadita de sal
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cucharadita de curry

100 ml de aceite de girasol

1. Añada la yema de huevo y todos los ingredientes incluido el curry en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta el aceite en el recipiente de aceite y prepare la mayonesa. Guarde la mayonesa tapada en la nevera hasta el momento de servirla.

Ración: 245 kcal, F 27 g, Kh 0 g, E 1 g

Salsa tártara

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yema de huevo fresca
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de zumo de limón
- ¼ cucharadita de sal

100 ml de aceite de girasol

- 3 pepinillos encurtidos, troceados finos
- 1 huevo duro, a cuadritos
- 2 cucharadas de perejil, troceado fino
- un poco de cayena

1. Añada la yema de huevo, la mostaza, el zumo de limón y la sal en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta el aceite en el recipiente de aceite y prepare la mayonesa.
3. Mezcle entre sí los pepinillos encurtidos, el huevo, el perejil y la cayena. Guarde la mayonesa tapada en la nevera hasta el momento de servirla.

Ración: 265 kcal, F 28 g, Kh 0 g, E 3 g

Mayonnaise aux pommes

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yema de huevo fresca
- 1 cucharadita de mostaza
- ½ cucharadita de vinagre de manzana
- o "Aceto balsamico bianco"

100 ml de aceite de girasol

- 1 manzana pequeña, a cuadritos
- 1 huevo duro, a cuadritos
- 3 cucharadas de cebollino, troceado fino
- ¼ cucharadita de sal
- un poco de pimienta

1. Añada la yema de huevo, la mostaza y el vinagre en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta el aceite en el recipiente de aceite y prepare la mayonesa.

3. Mezcle entre sí la manzana, el huevo y el cebollino y sazone al gusto. Guarde la mayonesa tapada en la nevera hasta el momento de servirla.

Ración: 277 kcal, F 28 g, Kh 3 g, E 3 g

Mantequilla clarificada

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

125 g de mantequilla

Caliente la mantequilla en una sartén hasta que se haya fundido completamente. Cuézala aprox. 8 minutos a fuego medio. Espumee la mantequilla y viértala en un vaso medidor con un tamiz cubierto con un paño (se obtienen aprox.100 ml), déjelo enfriar un poco.

Notas:

- La mantequilla líquida (clarificada) debería estar a temperatura corporal (aprox. 37 grados) si se va a añadir como masa de yema.
- Si la mantequilla está demasiado caliente, la salsa se puede cortar. En este caso, añada inmediatamente 1-2 cucharadas de agua helada y mezcle hasta que la salsa vuelva a estar cremosa.

Reducción

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 100 ml de vino blanco
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 cebolleta, picada fina
- 1 hoja de laurel
- unos granos de pimienta, molida

Hierva el vino con todos los ingredientes incluida la pimienta. Reduzca el líquido a aprox. 1 cucharadas, páselo por el colador y déjelo enfriar.

Salsa bearnesa

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yemas de huevo frescas
- 1 cucharadas de reducción

100 ml de mantequilla líquida (clarificada)

2 cucharadas de estragón, troceado fino

Sal, pimienta al gusto

1. Añada las yemas de huevo y la reducción en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta la mantequilla en el recipiente de aceite, prepare la salsa, añada el estragón y sazone.

Ración: 266 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 1 g

Salsa holandesa

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yemas de huevo frescas
- 1 cucharadas de reducción

100 ml de mantequilla líquida (clarificada)

Sal, pimienta al gusto

1. Añada las yemas de huevo y la reducción en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta la mantequilla en el recipiente de aceite, prepare la salsa y sazone.

Ración: 266 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 1 g

Salsa de mostaza dijon

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 yemas de huevo frescas
- 1 cucharadas de reducción
- 1 cucharada de mostaza picante (p. ej. Dijon)

100 ml de mantequilla líquida (clarificada)

100 ml de nata (entera), a punto de nieve

Sal, pimienta al gusto

1. Añada las yemas de huevo, la reducción y la mostaza en la Sauce Maker. Coloque la taza y monte encima el mezclador.
2. Vierta la mantequilla en el recipiente de aceite y prepare la salsa. Añada con cuidado la nata con la espátula de goma y sazone.

Ración: 355 kcal, F 38 g, Kh 1 g, E 2 g

Maionese

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorlo fresco
- 1 cucchiaino da tè di senape
- 1 cucchiaino da tè di succo di limone
- ¼ cucchiaino da tè di sale

100 ml di olio di semi di girasole
poco pepe, q. b.

1. Mettere il tuorlo, la senape, il succo di limone e il sale nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Versare l'olio nell'apposito contenitore, preparare la maionese e condirla. Tenere la maionese coperta al fresco finché non viene servita.

Avvertenze:

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, altrimenti la maionese impazzisce.
- Non utilizzare olio spremuto a freddo, altrimenti la maionese diventa amara.

Porzione: 244 kcal, grassi 27 g, carboidrati 0 g, proteine 1 g

Maionese all'aglio e curry

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorlo fresco
- 1 cucchiaino da tè di senape
- 1 cucchiaino da tè di succo di limone
- ¼ cucchiaino da tè di sale
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 1 cucchiaino da tè di curry

100 ml di olio di semi di girasole

1. Mettere il tuorlo e tutti gli ingredienti con il curry nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Versare l'olio nell'apposito contenitore e preparare la maionese. Tenere la maionese coperta al fresco finché non viene servita.

Porzione: 245 kcal, grassi 27 g, carboidrati 0 g, proteine 1 g

Salsa tartara

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorlo fresco
- 1 cucchiaino da tè di senape
- 1 cucchiaino da tè di succo di limone
- ¼ cucchiaino da tè di sale

100 ml di olio di semi di girasole

- 3 cetriolini sott'aceto, finemente tritati
- 1 uovo sodo, a dadini
- 2 cucchiaini da tavola di prezzemolo, finemente tagliato
- poco pepe di Cayenna

1. Mettere il tuorlo, la senape, il succo di limone e il sale nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Versare l'olio nell'apposito contenitore e preparare la maionese.
3. Aggiungere i cetriolini sott'aceto, l'uovo, il prezzemolo e il pepe di Cayenna e mescolare. Tenere la maionese coperta al fresco finché non viene servita.

Porzione: 265 kcal, grassi 28 g, carboidrati 0 g, proteine 3 g

Maionese di mele

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorlo fresco
- 1 cucchiaino da tè di senape
- ½ cucchiaino da tè di aceto di mele o aceto balsamico bianco

100 ml di olio di semi di girasole

- 1 mela piccola, a dadini
- 1 uovo sodo, a dadini
- 3 cucchiaini da tavola di erba cipollina, finemente tagliata
- ¼ cucchiaino da tè di sale
- poco pepe

1. Mettere il tuorlo, la senape e l'aceto nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Versare l'olio nell'apposito contenitore e preparare la maionese.
3. Unire la mela, l'uovo e l'erba cipollina, mescolare e condire. Tenere la maionese coperta al fresco finché non viene servita.

Porzione: 277 kcal, grassi 28 g, carboidrati 3 g, proteine 3 g

Burro chiarificato

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

125 g di burro

Far sciogliere completamente il burro in una padella. Cuocere per circa 8 min. a fuoco medio. Screamare la schiuma dal burro, versarlo in un misurino attraverso un setaccio coperto con un panno (si ottengono circa 100 ml), e lasciarlo raffreddare leggermente.

Avvertenze:

- Il burro fluido (chiarificato) deve essere a temperatura corporea (circa 37 °C) quando viene aggiunto al composto di tuorlo.
- Se il burro è caldo, la salsa può rapprendersi. Quindi aggiungere immediatamente 1-2 cucchiaini di acqua ghiacciata e mescolare finché la salsa è di nuovo cremosa.

Riduzione

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 100 ml di vino bianco
- 1 cucchiaino da tavola di aceto di vino bianco
- 1 scalogno, finemente tritato
- 1 foglia di alloro
- alcuni grani di pepe, schiacciati

Cuocere il vino con tutti gli ingredienti e il pepe. Far bollire fino a ridurre il liquido a circa 1 cucchiaini da tavola, filtrare e lasciare raffreddare.

Salsa bernese

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorli freschi
- 1 cucchiaini da tavola di riduzione

- 100 ml di burro (chiarificato) fluido
- 2 cucchiaini da tavola di dragoncello, finemente tagliato
- Sale, pepe q. b.

1. Mettere i tuorli e la riduzione nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Mettere il burro nel contenitore dell'olio, preparare la salsa, aggiungere il dragoncello e condire.

Porzione: 266 kcal, grassi 29 g, carboidrati 0 g, proteine 1 g

Salsa olandese

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorli freschi
- 1 cucchiaini da tavola di riduzione

100 ml di burro (chiarificato) fluido
Sale, pepe q. b.

1. Mettere i tuorli e la riduzione nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Mettere il burro nel contenitore dell'olio, preparare la salsa e condirla.

Porzione: 266 kcal, grassi 29 g, carboidrati 0 g, proteine 1 g

Salsa di digione

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

- 1 tuorli freschi
- 1 cucchiaini da tavola di riduzione
- 1 cucchiaino da tavola di senape forte (ad es. senape di Digione)

100 ml di burro (chiarificato) fluido
100 ml di panna per dolci (intera), montata a neve
Sale, pepe q. b.

1. Mettere i tuorli, la riduzione e la senape nel bicchiere Sauce Maker e frullare con il mixer.
2. Mettere il burro nel contenitore dell'olio e preparare la salsa. Aggiungere la panna e amalgamarla con cautela con la spatola in gomma, quindi condire.

Porzione: 355 kcal, grassi 38 g, carboidrati 1 g, proteine 2 g

Mayonaise

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 tl Mosterd
- 1 tl Citroensap
- ¼ tl Zout

100 ml Zonnebloemolie
 beetje peper, al naar gelang

- 1. Doe het eigeel, de mosterd, het citroensap en het zout in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de olie in de oliebeker, bereid de mayonaise voor en voeg kruiden toe. Mayonaise tot het serveren afgedekt en koel neerzetten.

Aanwijzingen:

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn anders gaat de mayonaise klonteren.
- Gebruik geen koud geperste olie anders wordt de mayonaise bitter.

Portie: 244 kcal, F 27 g, Kh 0 g, E 1 g

Knoflook-Curry-Mayonaise

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 tl Mosterd
- 1 tl Citroensap
- ¼ tl Zout
- 1 Knoflookteentje, geperst
- 1 tl Curry

100 ml Zonnebloemolie

- 1. Doe het eigeel en alle ingrediënten met de curry in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de olie in de oliebeker en bereid de mayonaise voor. Mayonaise tot het serveren afgedekt en koel neerzetten.

Portie: 245 kcal, F 27 g, Kh 0 g, E 1 g

Tartaarsaus

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 tl Mosterd
- 1 tl Citroensap
- ¼ tl Zout

100 ml Zonnebloemolie

- 3 Zure augurken, fijnggehakt
- 1 Hard gekookt ei, in blokjes
- 2 el Peterselie, fijngesneden
- een beetje cayennepeper

- 1. Doe het eigeel, de mosterd, het citroensap en het zout in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de olie in de oliebeker en bereid de mayonaise voor.
- 3. Meng de zure augurken, het ei, de peterselie en de cayennepeper eronder. Mayonaise tot het serveren afgedekt en koel neerzetten.

Portie: 265 kcal, F 28 g, Kh 0 g, E 3 g

Appel-Mayonaise

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 tl Mosterd
- ½ tl Appelazijn of Aceto balsamico bianco

100 ml Zonnebloemolie

- 1 Kleine appel, in blokjes
- 1 Hard gekookt ei, in blokjes
- 3 el Bieslook, fijngesneden
- ¼ tl Zout
- een beetje peper

- 1. Doe het eigeel, de mosterd en de azijn in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de olie in de oliebeker en bereid de mayonaise voor.
- 3. Appel, ei en bieslook eronder mengen en kruiden. Mayonaise tot het serveren afgedekt en koel neerzetten.

Portie: 277 kcal, F 28 g, Kh 3 g, E 3 g

Geklaarde boter

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

125 g Boter

Boter in een pan warm laten worden tot de boter volledig is smolten. Op een middelhoge warmtestand ca. 8 min. koken. Boter afschuimen en door een zeef met doek in een maatbeker gieten (Levert ca.100 ml op), een beetje laten afkoelen.

Aanwijzingen:

- De vloeibare (geklaarde) boter moet op lichaamstemperatuur zijn (ca. 37 graden) wanneer deze aan de eigeelmasa wordt toegevoegd.
- Is de boter te heet kan de saus klonteren. Indien dit gebeurt onmiddellijk 1–2 el ijskoud water toevoegen en zolang roeren tot de saus weer romig is.

Reductie

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 100 ml witte wijn
- 1 el Witte wijnazijn
- 1 Sjalot, fijngehakt
- 1 Laurierblad
- enkele peperkorrels, platgedrukt

Wijn met alle ingrediënten en peper aan de kook brengen. Vloeistof tot ca. 1 el indikken, zeven en afkoelen.

Bearnaisesaus

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 el Reductie

100 ml Vloeibare (geklaarde) boter

2 el Dragon, fijngesneden

 Zout, peper, al naar gelang

- 1. Doe het eigeel en de reductie in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de boter in de oliebeker, bereid de saus voor, dragon toevoegen en kruiden.

Portie: 266 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 1 g

Hollandaisesaus

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 el Reductie

100 ml Vloeibare (geklaarde) boter

 Zout, peper, al naar gelang

- 1. Doe het eigeel en de reductie in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de boter in de oliebeker, bereid de saus voor en kruiden.

Portie: 266 kcal, F 29 g, Kh 0 g, E 1 g

Dijonsaus

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

- 1 Vers eigeel
- 1 el Reductie
- 1 el Scherpe mosterd (bijv. Dijon)

100 ml Vloeibare (geklaarde) boter

100 ml Room (Vole room), stijf kloppen

 Zout, peper, al naar gelang

- 1. Doe het eigeel, de reductie en de mosterd in de beker van de Sauce Maker en zet de mixer erop.
- 2. Giet de boter in de oliebeker, bereid de saus voor. Room met de rubberen schraper zorgvuldig eronder trekken en kruiden.

Portie: 355 kcal, F 38 g, Kh 1 g, E 2 g

Betty Bossi

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

