

# Beurre traiteur pour canapé

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	10 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	10

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la mayonnaise épicée

0,5 c. à s. de vinaigre blanc    1 c. à c. de sel aux épices (sur le club)    1 c. à s. de moutarde de Dijon    2 jaunes d'œuf    300 g d'huile de pépins de raisin  
25 g d'eau

### Pour le beurre à canapé

120 g de beurre 82%MG    80 g de mayonnaise épicée

### Utilisations

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LA MAYONNAISE ÉPICÉE</b>					
Mettre le vinaigre blanc, le sel aux épices, la moutarde et les jaunes dans le bol. Mélanger 1 minute - vitesse 6.		1 min		6	
Peser l'huile dans le pichet verseur posé sur le couvercle du bol. Placer le verre doseur dans l'orifice et démarrer le programme, 2 minutes - vitesse 6. Verser l'huile en filet.		2 min		6	
Ajouter l'eau froide. Mixer 15 secondes - vitesse 6. Réserver dans un pot ou un récipient BeSave.		15 sec		6	
<b>POUR LE BEURRE À CANAPÉ</b>					
Mettre le beurre froid coupé en cubes dans le bol. Réduire en pommade 30 secondes - vitesse 5.		30 sec		5	
Ajouter la mayonnaise épicée et mélanger 20 secondes - vitesse 6.		20 sec		6	
Réserver au frais jusqu'à utilisation dans un pot ou récipient BeSave.				0	
<b>UTILISATIONS</b>					
Pour vos réceptions : sur des toasts, des canapés, dans des navettes ou petits pains pour remplacer le beurre traditionnel.				0	