

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
POUR LA MAYONNAISE ÉPICÉE					
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	
POUR LE BEURRE À CANAPÉ					
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	
UTILISATIONS					
Pour vos réceptions : sur des toasts, des canapés, dans des navettes ou petits pains pour remplacer le beurre traditionnel.				0	