



FICHA TECNICA SALSA YEMA DE HUEVO

BUNGA
BURGER

VERSION

jun-25

ESCANDALLAJE	ENTERA	MEDIA
YEMA DE HUEVO	2 KG	1 KG
SAL NEGRA	60 GR	30 GR
AGUA	0,5 L	0,25 L
	3 FIFO	1,5 FIFO



PREPARACION

1. NOS PREPARAMOS UNA VARILLA OLLA, UN BOL GRANDE Y LOS RECIPIENTES DONDE VAYAMOS A ALMACENARLO.
2. CALENTAMOS LA OLLA A 100° MAXIMO DE TEMPERATURA.
3. PONEMOS EN LA OLLA LA YEMA DE HUEVO Y LA CALENTAMOS 10 MIN REMOVIENDO CONSTANTEMENTE.
4. AÑADIREMOS EL AGUA, LA SAL Y REMOVEREMOS HASTA QUE EMPIEZE A CUAJAR LA PARTE DE ABAJO, CUANDO EMPIEZE A CUAJAR DAREMOS VUELTA 10 MINUTOS MAS Y SACAREMOS DEL FUEGO INMEDIATAMENTE.
5. LO TRASPASAREMOS AL BOL FRIO PARA EVITAR QUE SIGA CUAJANDOSA LA SALSA.
6. UNA VEZ EN EL BOL FRIO PASAREMOS LA BATIDORA HASTA QUE ESPESE
7. AL QUEDAR ESPESO LO PASAREMOS A MANGA PASTELERAS Y LO PONDREMOS EN LOS FIFOS CORRESPONDIENTES
8. PONDREMOS LA ETIQUETA CORRECTA CON LA ELABORACION, LA CADUCIDAD SECUDARIA, NUESTRA INICIAL Y ENVOLVEREMOS EL FIFO CON UNA CINTA AZUL PARA DIFERENCIARLA.