

Instructie – Au bain-marie

1. Voorbereiden: Vul een lage kookpan met $\pm \frac{1}{3}$ heet water.
2. Verwarmen: Breng het water tot net onder kookpunt en zet het vuur laag.
3. Plaatsen: Zet een hittebestendige kom of tweede pan op de kookpan. Zorg dat de bodem het water niet raakt.
4. Bereiden: Plaats de ingrediënten in de bovenste kom. Verwarm langzaam op stoomwarmte.
5. Roeren: Roer regelmatig voor een gelijkmatige garing/smelting.
6. Afronden: Haal de kom voorzichtig van de pan zodra de gewenste temperatuur of textuur is bereikt.

Let op: Nooit hevig laten koken; dit voorkomt stolling, schiften of verbranden.