

4 TIPPS ZUR WAHL DER RICHTIGEN SAHNE

- Gibt unterschiedlichste Sahneerzeugnisse, die sich in ihrer Konsistenz und in ihrem Geschmack voneinander unterscheiden. Zunächst einmal bezieht sich der Begriff "Sahneerzeugnis" ausschließlich auf Produkte, die man durch das Entrahmen der Milch erhält und die einen Fettgehalt von mindestens 30–35 % aufweisen.
- Bei Produkten mit der Bezeichnung "Crème double" handelt es sich um Produkte mit einem Fettgehalt von mindestens 40–45 %. Ein fettreduziertes Sahneerzeugnis enthält weniger als 30 % Fett (in der Regel zwischen 12 und 20 %).
- Für eine möglichst ergiebige Herstellung empfehlen wir die Verwendung von flüssiger Sahne mit einem Fettgehalt von mindestens 30–35 %. Der Prozentsatz des Fettgehalts in der Sahne entspricht ungefähr der zu erwartenden Ausbeute an Butter, 1 Liter Sahne mit einem Fettgehalt von 30 % ergibt also ca. 300 g Butter.
- Idealerweise sollten Sie Rohsahne von einem kleinen Bioabnehmerhof den Vorzug geben.
- So profitieren Sie von sämtlichen positiven Eigenschaften der Mikroorganismen, die von Natur aus in der Milch enthalten sind – in der Milch, aus der Ihre Sahne hergestellt wurde. Diese Sahne findet sich selbstverständlich direkt beim Milchbauern, aber auch auf dem Markt, in bestimmten Bioläden und sogar in einigen großen Supermärkten.
- Zudem gibt es natürlich viele "industrielle" Sahneerzeugnisse von guter Qualität.
- Sie sollten Rohsahne oder pasteurisierte Sahne (oder Sahne aus pasteurisierter Milch) verwenden und lieber nicht auf UHT-Sahne aus dem Getränkekarton zurückgreifen, da die Butter dann weniger geschmackvoll ist.
- Wichtig! Achten Sie darauf, eine Sahne zu verwenden, die weder Hilfs- noch Zusatzstoffe wie zugesetzte Bakterien, Geliermittel, Stabilisatoren, Verdickungsmittel oder ein anderes Carraageen enthalten.
- Diese könnten sich nachteilig auf die Herstellung der Butter auswirken und ihren Geschmack, ihre Konsistenz oder Farbe beeinflussen.

INHALT :

- 1 Holzform
- 1 Metall-Spiralkugel mit Silikonkugeln
- 1 Beutel Milchsäurebakterien. * Zutaten: Gärstoffe, Laktose (Milch), Kaseinhydrolysat (Milch). Herkunft : EU. Im Kühlschrank aufbewahren. Nettogewicht: 5 g.
- * Im Allgemeinen werden sie in Pulverform (in Päckchen wie in Ihrem Set) verkauft und sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- 1 Beutel Zitrusfrüchtesalz
- 1 Beutel Bio-Basilikum gerebelt
- das Rezept des Chefs Sébastien Romé

ZITRUSFRÜCHTESALZ Netto Gewicht : 5 g
GEREBELTES BASILIKUM Netto Gewicht : 5 g
An einem trockenen und kühlen Ort Gewürzdosens aufbewahren und vor Feuchtigkeit und Hitze schützen.
Kann Spuren von Soyabohne, Senf, Sesam, Haselnuss, Gluten, Laktose, Pistazie und Sellerie enthalten.



ZERTIFIZIERT DURCH FR-BIO-01
NICHT-EU-LANDWIRTSCHAFT



DURCHSCHNITT- LICHE NÄHRWERTE PRO 100 G	ZITRUS- FRÜCHTESALZ	GEREBELTES BASILIKUM
ENERGIE (KJ / KCAL)	0 / 0	1252 / 300
FETT/DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN (G)	0 0	4,0 0,8
KOHLENHYDRATE/ DAVON ZUCKER (G)	0 0	43,0 42,6
EIWEISS (G)	0	14
BALLASTSTOFFE (G)	0	17,8
SALZ (G)	92,5	0,085

Produktkonzept und -zusammenstellung in Frankreich
RADIS ET CAPUCINE 42 rue des Perreyeux ZA
du CORMIER BP50116 49803 TRÉLAZÉ CEDEX
49353 C
www.radisetcapucine.com



FÜR 300 G BUTTER:

IM SET ENHALTEN:

- 1 Beutel Milchsäurebakterien. (Im Allgemeinen werden sie in Pulverform (in Päckchen wie in Ihrem Set) verkauft und sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden.)
- 1 Beutel Zitrusfrüchtesalz
- 1 Beutel gerebeltes Basilikum
- 1 Metall-Spiralkugel mit Silikonkugeln
- 1 Holzform

AUSSERDEM BENÖTIGEN SIE:

- 1 Spachtel oder Teigschaber
- 1 Schüssel (Fassungsvermögen mindestens 1,5 l)
- 1 kleines Glas
- 1 feines Küchensieb
- 1 l flüssige Sahne mit einem Fettgehalt von mindestens 30–35 % (vgl. „Tipps zur Wahl der richtigen Sahne“)

Sie müssen Ihre Hände gründlich waschen und die Utensilien sterilisieren, die Sie bei der Herstellung Ihrer Butter verwenden.

1



TEMPERIEREN:

Die Sahne in eine Schüssel geben und 1–2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Sofern notwendig, erwärmen Sie die Sahne langsam in einem Topf auf maximal 25 °C (verwenden Sie ein Thermometer).

Achtung: Schüssel mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken, um Verunreinigungen zu vermeiden.

2



IMPFEN ODER REIFEN:

Schöpfen Sie etwas Sahne ab und geben Sie in diese die Milchsäurebakterien aus dem Päckchen. Vorsichtig umrühren. Anschließend die Sahne mit den Milchsäurebakterien zur restlichen Sahne geben und nochmals sorgfältig umrühren. Bei Zimmertemperatur weitere 1–2 Stunden stehen lassen. In dieser Phase können sich die Milchsäurebakterien entwickeln, sodass Ihre Butter letztendlich aromatischer sein wird.

(Erneut mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken.) Traditionell wird die Sahne nach dem Reifeprozess in einem Butterfass von Hand geschlagen, um die enthaltenen Fette vom Wasser zu trennen. Zu Hause können Sie die Sahne auch mithilfe eines herkömmlichen Handrührgeräts schlagen.

Mit dem Set haben Sie jedoch ein einfaches Hilfsmittel, das genauso effizient ist.

3



SCHLAGEN:

Geben Sie die Hälfte der gereiften Sahne in das Gefäß. Die Metall-Spiralkugel mit dem Silikonkugeln hineingeben und das Glas wieder verschließen. Anschließend das Gefäß 1–2 Minuten kräftig schütteln, bis eine wunderbar geschlagene und feste Sahne entsteht. Indem Sie das Gefäß noch länger schütteln, bilden sich in der geschlagenen Sahne viele kleine Flocken. Die Sahne „flockt“. Nach ca. 5 Minuten verbinden sich diese Flocken und auf dem Gefäßboden sammelt sich eine weißliche Flüssigkeit – die Buttermilch. Achten Sie darauf, das Glas gut festzuhalten (eventuell mit einem Tuch), damit es Ihnen nicht aus den Händen rutscht!!!

Diese Flüssigkeit abgießen (sie kann direkt getrunken oder mit etwas Zucker oder Fruchtsirup verfeinert werden) und dann ebenfalls die Butter aus dem Gefäß nehmen (dabei die Butter in der Metallkugel nicht vergessen) und zu einem Klumpen formen.

Den Butterklumpen anschließend über einem Küchensieb abtropfen lassen.

4



SPÜLEN:

Nachdem die Butter abgetropft wurde, geben Sie den Klumpen in eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser.

Den Klumpen vorsichtig kneten, sodass etwaige Buttermilchrückstände ausgewaschen werden. Das trübe Wasser durch frisches Wasser ersetzen und die Butter so wieder und wieder spülen, bis das Wasser auch nach dem Auswaschen noch klar ist.

Dieser Vorgang ist bei der Butterherstellung extrem wichtig, da die Butter sonst ranzig wird. Ein sorgfältiges Spülen erhöht also die Haltbarkeit Ihrer Butter.

Vorgang mit der zweiten Hälfte der Sahne, die sich noch in der Schüssel befindet, wiederholen und die beiden Butterstücke zusammenfügen.

5



SALZEN:

In diesem Schritt werden nun das Salz oder die Gewürze hinzugefügt.

Geben Sie einfach die gewünschte Menge hinzu.

- Herkömmliche Süß- bzw. Sauerrahmbutter enthält kein Salz. Bei gesalzener Butter unterscheiden die Franzosen zusätzlich zwischen einer leicht gesalzenen Butter, der „beurre demi-sel“, mit einem Salzgehalt zwischen 0,5 und 3 % (d. h. zwischen 1,5 und 9 g bzw. zwischen ½ TL bis hin zu 1 EL) und der „beurre salé“ mit einem Salzgehalt von 3 % (d. h. 9 g oder 1 EL).

6

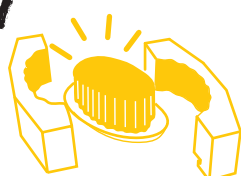


KNETEN:

Der letzte wichtige Schritt besteht im Kneten der Butter, damit sie eine glatte und gleichmäßige Konsistenz erhält. Salz und Kräuter zur Butter geben und anschließend mit den Händen einige Minuten kneten.

Bei diesem Schritt kann weiterhin Wasser austreten. Ist dies der Fall, die Butter so oft wie nötig abtropfen lassen.

7



FORMEN:

Geben Sie der Butter in einer Butterschale die gewünschte Form oder rollen Sie sie mithilfe von Frischhaltefolie (oder Backpapier).

Anschließend die Butter mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen und erst dann für eine längere Haltbarkeit in Pergamentersatzpapier einwickeln. Gekühlt ist Ihre Butter mindestens 1 Woche haltbar.