

BURRO FATTO IN CASA

RD40598

Per fare 300 g di burro:

Nel barattolo:

- 15 cl di fermenti lattici* (in polvere)
- * Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
- 1 bustina di sale marino
- 1 sfera di silicone con gabbia metallica
- 1 stampo per burro in legno di faggio

Prima di procedere, si raccomanda di lavare le mani e pulire gli utensili da cucina! Non sterilizzare lo stampo in legno.

Può essere sufficiente il lavaggio in lavastoviglie con un programma ad alta temperatura, ma l'ideale è far bollire dell'acqua in una grossa pentola e immergervi tutti gli utensili per una decina di minuti.

Domande?

Occorrente:

- 1 spatola
- 1 grossa ciotola (minimo da 1,5 litri)
- 1 bicchiere piccolo
- pellicola da cucina
- 1 litro di panna

Versare la panna in una grossa ciotola e lasciarla rinvenire a temperatura ambiente per 1 o 2 ore. Se necessario, riscaldarla lentamente in una casseruola fino a raggiungere una temperatura massima di 25 °C. Si consiglia di coprire la ciotola con un canovaccio pulito.

1. Sciogliere tutti i fermenti lattici nella panna (una volta che non sia più fredda), mescolare e coprire di nuovo con il canovaccio. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 o 2 ore. Questo passaggio è importante per lo sviluppo dei fermenti lattici.
2. Versare metà della panna nel barattolo insieme alla sfera di silicone.
3. Agitare energicamente il barattolo per circa 5 minuti fino a che il burro si separi dal latticello. Prestare attenzione a tenere saldamente in mano il barattolo per non farlo cadere.
4. Versare il liquido in un contenitore e togliere il burro.
5. Sciacquare più volte il burro con acqua molto fredda e manipolarlo accuratamente fino a che l'acqua di lavaggio non sia limpida. Ripetere l'operazione con l'altra metà della panna.

6. Aggiungere il sale o gli aromi. La quantità di sale dipende dal gusto personale (molto salato o poco salato). Manipolare il burro ancora per qualche minuto in modo da eliminare l'acqua residua.
7. Versare il burro nello stampo di legno incluso nella confezione (rivestire l'interno dello stampo con pellicola da cucina per facilitare l'estrazione) e tenere al fresco. Il burro si conserva in frigorifero per 1 o 2 settimane.

Come scegliere la panna?

Esistono molti tipi di panna e non è facile trovare quella "giusta".

Innanzitutto, il termine "panna" può essere utilizzato solo per i prodotti caseari che contengono almeno il 30-35% di materia grassa.

L'ideale è utilizzare panna non pastorizzata di produzione biologica, che consente di godere di tutti i benefici della flora microbica naturalmente presente nel latte da cui deriva. Può essere acquistata direttamente presso il produttore, ma anche al mercato, in alcuni negozi di prodotti biologici e perfino in alcuni grandi supermercati. Si possono trovare anche panne "industriali" di buona qualità. In tal caso si può scegliere una panna sia pastorizzata che non pastorizzata, evitando però di utilizzare la panna UHT a lunga conservazione, contenuta nelle confezioni in Tetra Brik®, perché il burro potrebbe risultare meno saporito.

Attenzione! La panna non deve contenere additivi o conservanti, come fermenti aggiunti, gelificanti, stabilizzanti, addensanti e altre carragenine, la cui presenza potrebbe interferire con la burrificazione alterando il gusto, la consistenza e il colore del burro.

Radis et Capucine
42, rue des Perreyeux - B.P. 50116
ZA du Cormier
49803 TRÉLAZÉ Cedex
www.radiceetcapucine.com

Foto:

Illustrazioni:

Realizzazione culinaria e testi: Sébastien Romé

Ideazione grafica: