

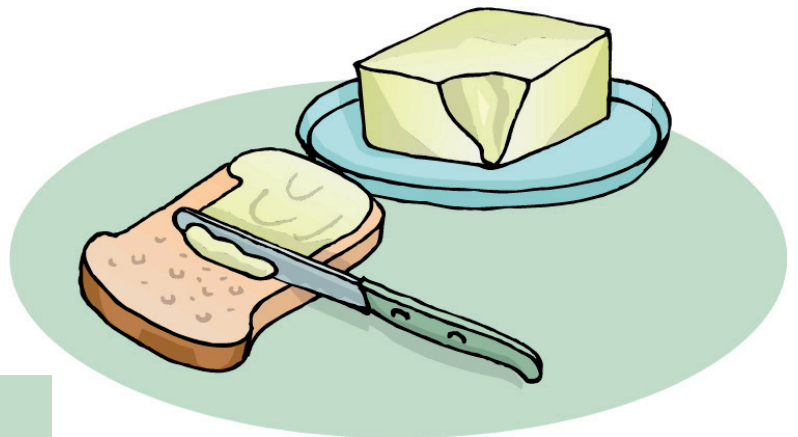
Le beurre

Lis les infos :

le beurre est fabriqué avec la crème qui se forme à la surface du lait. Autrefois on laissait reposer le lait toute la nuit avant de recueillir la crème formée en surface. Aujourd'hui l'écémage se fait à l'aide d'une centrifugeuse.

Puis cette crème est fortement agitée à l'aide d'une baratte.

Et enfin on malaxe pour en faire une pâte homogène qui sera ensuite pressée et moulée.



Faire son beurre soi-même :

AUTREFOIS

Il te faut :

- ▶ une baratte
- ▶ crème chantilly

Mets la crème dans la baratte et agite aussi vite que possible jusqu'à ce que la crème épaississe !

Observe ce qui se passe !

AUJOURD'HUI

Il te faut :

- ▶ un mixer
- ▶ crème chantilly

Mets la crème dans un récipient et mélange avec un mixer, sur la vitesse lente. Dès que la crème devient épaisse, tu montes la vitesse.

Observe ce qui se passe !