

Guide Pratique : Réaliser son Beurre de Baratte Maison

Pourquoi faire son beurre maison ?

- Économies : Réduire le coût au kilo par rapport au beurre artisanal du commerce.
- Qualité : Maîtrise totale des ingrédients et absence d'additifs ou conservateurs.
- Fraîcheur : Un goût authentique et une texture personnalisable selon vos préférences.

Ingrédients nécessaires

- 500 ml de crème liquide entière (minimum 30% de matière grasse, idéalement 35% pour un meilleur rendement).
- Une pincée de sel fin (optionnel, pour réaliser un beurre demi-sel).
- Eau très froide (pour le rinçage final).

Matériel requis

- Robot pâtissier muni du fouet ou batteur électrique puissant.
- Un grand bol ou cul-de-poule.
- Une spatule en silicone (maryse).
- Une passoire fine ou une étamine propre.

Étapes de préparation

- Verser la crème froide dans le bol du robot.
- Fouetter à vitesse moyenne puis rapide jusqu'à ce que la crème tranche (séparation du gras et du babeurre).
- Égoutter le beurre à l'aide de la passoire pour récupérer le babeurre (ne pas le jeter !).
- Rincer le beurre à l'eau très froide en le malaxant avec la spatule pour éliminer tout le babeurre résiduel.
- Saler si désiré et façonner le beurre selon la forme souhaitée à l'aide d'un moule ou de papier sulfurisé.

Conseils de conservation

- Conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique pour éviter l'oxydation.
- Consommation recommandée sous 1 à 2 semaines pour une fraîcheur optimale.

- Le babeurre récupéré peut être utilisé dans des recettes de pâtisserie comme les crêpes ou les pancakes.