

Faire son beurre maison (information et méthode)

La fabrication du beurre est simple lorsque les différentes étapes de fabrication sont soigneusement respectées.

PRINCIPES DE BASE

- On obtient du beurre principalement à partir de crème, idéalement une crème liquide sans émulsifiant ou une crème crue.
- La crème doit être barattée.
- Le barattage consiste à agglomérer, par un mouvement mécanique, les petits globules de matière grasse contenus dans la crème : on obtient du beurre et du petit-lait (appelé aussi babeurre).
- Le beurre est composé d'environ 16% d'eau, 82% de matière grasse et 2% de matière non grasse.
- Le beurre salé a une teneur en sel supérieure à 3%, le beurre demi-sel a une teneur en sel comprise entre 0,5 et 3%.

Attention, la teneur en matière grasse de la crème doit être de 30% minimum.

Selon la teneur en matière grasse de la crème utilisée, on obtient de 130 à 180 g de beurre pour 500 ml de crème.

Le BARATTAGE

La crème doit être à une température comprise entre 10 et 14°C. Plus froide, elle demande plus de temps à se transformer en beurre et plus chaude, elle forme un beurre blanc et trop mou puisqu'il contient encore beaucoup de babeurre. La crème doit donc être sortie du réfrigérateur depuis un minimum de 2h ou avoir été tempérée à l'eau tiède. C'est la condition pour réussir à faire du beurre.

- 1- Versez entre 500 ml et 800 ml de crème dans le récipient en verre et fermez le récipient en revissant dessus le mécanisme (pour une baratte comme celle de Croquarium). Si vous utilisez un pot de verre, remplissez votre pot de moitié et couvrez;
- 2- Tournez ensuite activement la manivelle de manière régulière (mais non précipitée) pour que la crème s'épaississe (on peut le constater en regardant sur les parois du récipient). Si vous utilisez un pot de verre, secouez vivement;
- 3- La manivelle va progressivement devenir plus difficile à tourner;
- 4- Ralentissez en conséquence le mouvement et n'essayez pas de garder le rythme du début : le barattage est alors presque terminé;
- 5- Lorsque le mécanisme devient plus difficile à tourner ou « patine », le barattage est terminé;
- 6- Récupérez le beurre en versant le contenu du récipient dans une passoire (placez un contenant en-dessous pour récupérer le petit-lait).

En fonction de la quantité de crème et de sa température, le barattage dure de 3 à 8 minutes.

Le LAVAGE ou DÉLAITAGE

Il faut maintenant laver le beurre (le délaiter) pour séparer le beurre du petit-lait restant. Du bon lavage dépend sa durée et sa qualité de conservation. L'eau servant au lavage doit être fraîche, claire et de bonne qualité.

Pour laver le beurre :

- mettez la passoire sous l'eau fraîche (ne pas travailler le beurre) ;
- lorsque l'eau de rinçage redevient claire, le lavage est terminé.

Le MALAXAGE

Le malaxage va permettre d'éliminer le reste de petit-lait et d'homogénéiser le beurre. Une fois lavé, mettez le beurre dans un récipient creux et malaxez-le à l'aide d'une spatule ou mieux, d'une cuillère de bois également humidifiée. Observez les gouttes de babeurre qui s'écoulent, celui-ci surit rapidement et donne un mauvais goût au beurre. Extirpez-en le maximum.

Remarque : c'est au malaxage qu'il est possible de saler le beurre et/ou de l'aromatiser. Pour le saler, utiliser du sel pur, blanc et sec. Mis à part le goût final, le sel permet de mieux conserver le beurre.

Le MOULAGE

Vous pouvez donner la forme que vous souhaitez au beurre. Il existe différents moules à beurre, en bois de préférence, qui vous permettront de signer votre fabrication. Si vous utilisez des moules à beurre en bois, il faut au préalable les mouiller avec de l'eau fraîche. Une fois moulé ou formé, mettre le beurre au froid.

CONSOMMATION-CONSERVATION

Le beurre que vous avez mis au froid après l'avoir mis en forme est prêt à être consommé. Il suffit de le démouler et de le mettre dans un beurrier.

Le beurre se conserve idéalement à une température de 5 à 6 degrés Celsius pour une durée de 3 à 5 jours. Après quoi un goût de lait surit risque de se développer. (Attention, le beurre absorbe facilement et rapidement les odeurs. Il faut l'éloigner d'aliments odorants pour qu'il conserve son goût frais).

Il peut être congelé à - 18 degrés Celsius.