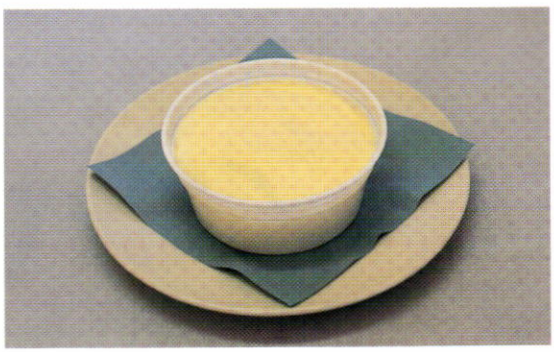
＊ バター ＊

～バターづくりに必要な道具～

鍋
容器
温度計・木ベラ

バター



牛乳中の脂肪分を集めて作られたバターは、独特な風味をもち、洋風料理や洋菓子作りに欠かすことができないもの。栄養面ではカロリー、ビタミンA、D、E、リン脂質が多く含まれ、幼児の発育、病弱者の栄養補給、健康維持に適した食品といえます。

原材料（出来上がり量約200ｇ）

牛乳……5ℓ

食塩（バター重量の1.5%）……3ｇ

《作り方》

① クリーム分離　牛乳を容器に入れ、冷蔵庫内で一晩くらい静置し、分離したクリーム層を採取する。

↓

② 殺　菌　クリームを鍋に入れ、沸騰直前まで加熱する。

↓

③ 冷　却　殺菌後、氷水などで室温くらいまで冷却する。

↓

④ 静　置　冷蔵庫内で２～８時間静置する。

2～8時間

↓

⑤ チャーニング　クリームの２～３倍の容量の容器に入れ、ふる。

↓

⑥ 水分排除　撹拌時に手応えを感じるようになり、バター粒が見られるようになったら水分を抜く。

↓

⑦ 水　洗　い　１０℃以下の冷水を加え撹拌してバター粒を洗い、洗浄水を捨てる。（３回繰り返す）

↓

⑧ 水　抜　き　バター粒をボールに移し、ヘラで押さえ水抜きをする。

↓

⑨ 加　塩　食塩を加えてヘラで良く練り、食塩を溶かすため冷蔵庫で１５分間休ませる。

15分間

↓

⑩ 練　り　均一でなめらかな組織になるようにさらによく練る。

↓

で き あ が り　容器に入れて冷蔵庫で保存する。

板をななめにして練るとよい。