

Tra panna e burro è questione di frullino! Ancora premi



Se qualcuno tempo fa mi avesse detto che avrei fatto il burro in casa credo che lo avrei preso per uno svalvolato!

Non avrei mai immaginato che fosse possibile né tanto meno che fosse così facile.

Mi ci sono imbattuta per la prima volta sul forum di Cooker in una richiesta di aiuto su come smaltire della panna prossima alla scadenza e subito mi si son drizzate le antenne.

Poi l'ho ritrovato in un interessantissimo articolo di Dario Bressanini (sarà deformazione professionale o semplice curiosità, non lo so, ma gongolo quando riesco a capire quello che avviene tra le mie mani in cucina e Bressanini ha un modo unico e coinvolgente di spiegare i fenomeni chimico-fisici che avvengono tra i fornelli) e il campanello ha fatto "Driiiiin" per la seconda volta.

A quel punto non mi restava altro da fare che una spedizione al super a caccia della panna. Detto fatto...troppo affascinante!

Una bella esperienza da ripetere in compagnia dei bambini, si divertirebbero un mondo!

E mentre ero lì che frullavo mi è venuto in mente: quante volte ci siamo dette che magari frullando un po' di più la panna o anche gli albumi avremmo ottenuto un risultato migliore?

A quanto pare a tutto c'è un limite, oltre il quale...disastro!

Almeno per quello che era lo scopo di partenza.

E potrebbe succedere che invece di una bella ciotolona di panna montata in cui pucciare le fragole (perché dovremo arrivare a primavera prima o poi...vero?) ci ritroviamo con un panetto di burro con cui magari fare una bella torta...alle fragole.

Allora, intanto che penso a cosa mettere al fuoco per il week end ormai alle porte vi lascio con questa pseudo-ricetta per il vostro...



Burro homemade

Print

Prep time

15 mins

Cook time

Total time

15 mins

Per circa 100 gr di burro

Author: Federica

Serves: 1

Ingredienti

- 500 ml di panna fresca di ottima qualità
- fruste elettriche
- contenitore di acciaio o vetro a bordi alti

Procedimento

1. Versare la panna ben fredda di frigo in una ciotola a bordi alti.
2. Cominciare a montare con le fruste elettriche, prima a bassa velocità.
3. Quando comincia a rassodare, passare a velocità più alta.
4. Una volta che la panna è ben montata (lo so che la tentazione è quella di cominciare a mangiarla leccandola con le dita...fermi lì!) continuare ad oltranza a sbattere con le fruste senza smettere.

5. Pian piano la panna diventerà (ahimè) sempre meno soffice e il colore, da bianco candido diventerà sempre più giallino.
6. Ad un certo punto si avrà una vera separazione di fasi (conviene ridurre la velocità perchè comincia di nuovo a schizzare!): da una parte il liquido e dall'altra i fiocchetti di grasso che tenderanno a rimanere attaccati alle fruste.
7. Il nostro burro è pronto, non resta che raccoglierlo in un panno pulito di cotone e strizzarlo ben bene per eliminare tutto il siero residuo.

Note

* Per far sì che la panna monti bene, mettere in frigo anche le fruste e la ciotola qualche ora prima, in modo che tutto sia ben freddo.

* Il burro casalingo si può utilizzare per qualsiasi preparazioni, ma quello che preferisco è gustarlo così a crudo su una fetta di pane con miele o marmellata, o su un bel piatto di pasta o riso con una leggera spolverata di parmigiano.

* Non essendo stato pastorizzato, questo burro si conserva in frigo max 2-3 giorni, ben chiuso in un contenitore ermetico, oppure in freezer per un paio di settimane.

* Il burro casalingo ha un contenuto di acqua leggermente superiore a quello commerciale e questo potrebbe influenzare leggermente la consistenza se usato in impasti dolci.

* Il liquido residuo nella ciotola dalla preparazione del burro è il latticello, perfetto da usare per paste lievitate e dolci tipo muffins. Come però ricorda

Dario Bressanini , questo latticello NON è esattamente identico a quello utilizzato nelle ricette straniere perchè non ha subito alcun processo di fermentazione.



E ora veniamo ai nuovi premi che sono stati donati! Mamma quanti negli ultimi giorni...me li meriterò davvero?!?!?

Ecco il primo, una piantina dell'amicizia donatami da Ambra, una ragazza dolcissima che, posso dire ogni giorno, passa di qui a farmi sorridere e darmi fiducia con i suoi deliziosi commenti



e poi questo fantastico mazzo di rose (primavera...ci sei?) che insieme anche alla piantina sopra mi è stato donato in tandem da Luna e Rossella, preziose amiche e compagne d'avventura, che ringrazio per aver avuto fiducia in me.



Grazie ragazze, siete tutte impagabili ^_^

Mi piacerebbe che chiunque lo desidera, passando di qui prendesse questi premi in segno di **affetto** e di **amicizia**, perchè è grazie a tutti voi che questo blog ha ragione di esistere.

Un bacio e buon week end!