

LA BONNE GRAINE

Cuisiner, c'est ma nature.



Retour de crèmerie

Fr Notice d'utilisation de la baratte à beurre

En Butter churn user instructions

Es Manual de uso de la mantequera

la-bonnegraine.fr

BARATTE À BEURRE BUTTER CHURN - MANTEQUERA



NOTICE D'UTILISATION - Référence BAR01

Merci de lire ce mode d'emploi avant toute utilisation afin d'obtenir un fonctionnement correct et en toute sécurité.

NE PAS LAISSER UN ENFANT SEUL UTILISER L'APPAREIL. RÉCIPIENT EN VERRE À MANIPULER AVEC SOIN. LAVÉ L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

MONTAGE

Visser la manivelle à la main. Aucun outil n'est nécessaire.

UTILISATION

- 1) Ouvrir le récipient.
- 2) Remplir le récipient de crème (voir recette jointe).
- 3) Fermer le récipient.
- 4) Tourner la manivelle.

NETTOYAGE

Bien nettoyer l'appareil sous l'eau chaude après chaque utilisation avec un produit lessiviel doux. Le bol peut se laver au lave-vaisselle.

FAIRE SON BEURRE

La fabrication du beurre est simple dès lors que les différentes étapes de fabrication sont soigneusement respectées.

PRINCIPES DE BASE

On obtient du beurre principalement à partir de crème de lait. 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 (ou babeurre).

Le beurre est composé d'environ 16% d'eau, 82% de matières grasses et 2% de matières non grasses. 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%.

FAIRE SA CREME (ECREMAGE DU LAIT)

- Il existe différentes manières d'obtenir de la crème à partir de lait cru (à filtrer avant) ou de lait entier.
- En chauffant le lait et en récupérant la crème à la surface à l'aide d'une écumoire.
 - En portant le lait à ébullition puis en le laissant reposer au froid (12h minimum) ; la crème remonte à la surface et se récupère avec une écumoire.
 - En le laissant reposer au froid 24h à 48h pour laisser la crème remonter à la surface pour être récupérée

Fr

avec une écumoire.
À noter que plus la surface est importante, plus on récupère de crème.
La crème doit reposer au froid 24h avant barattage.
Il faut 20 à 22 litres de lait pour faire 1 kg de beurre.
Par simplicité, nous conseillons d'utiliser une crème déjà faite vendue en magasin.

Pour faire votre beurre, il faut utiliser :

- idéalement, une crème liquide sans émulsifiants ni stabilisant éventuellement labellisée (vendue généralement en bouteille plastique de 50 cl) ou une crème crue
- une crème liquide entière
- une crème fleurette entière liquide
- une crème épaisse.

Attention, la teneur en matière grasse 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 50 cl de crème.

LE BARATTAGE

Le barattage s'effectue à une température comprise entre 10°C et 14°C. Cette température doit être « donnée » par la crème elle-même. La crème doit donc être sortie du froid depuis minimum 2h et à température d'environ 18°C à 19°C. C'est la condition pour réussir à faire du beurre.

Quelle que soit la crème, utiliser une quantité minimale de 50 cl et une quantité maximale de 80 cl.

- Verser la crème dans le récipient en verre et fermer le récipient en revissant dessus le mécanisme (voir notice d'utilisation).
- Tourner 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).
- De fait, la manivelle va progressivement devenir dure à tourner.
- Ralentir en conséquence le mouvement et ne pas essayer de garder le rythme du début : le barattage est alors presque terminé.
- Lorsque le mécanisme devient « dur » à tourner ou « patine », le barattage est terminé.

En fonction de la quantité de crème et de sa température, le barattage dure de 3 à 8 minutes.
Récupérer le beurre en versant le contenu du récipient en verre dans une passoire (ne pas garder le petit-lait).

LE LAVAGE (ou délaitage)

Il faut maintenant laver le beurre (le délaiter) pour séparer le beurre du petit-lait restant. Du bon lavage du

beurre 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 :

- mettre 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, mettre le beurre dans un récipient creux, de préférence en bois préalablement humidifié avec de l'eau fraîche (découvrez notre gamme de moules à beurre sur la-bonnegraine.fr), et le malaxer à l'aide d'une spatule ou mieux, d'une cuillère ou d'une demi-palette en bois (découvrez nos accessoires pour le beurre sur la-bonnegraine.fr) également humidifiées.

Remarque : c'est au malaxage qu'il est possible de saler le beurre 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, à la main, donner la forme que vous souhaitez au beurre. Néanmoins, il existe différents moules à beurre, en bois de préférence (découvrez notre gamme de moules à beurre sur la-bonnegraine.fr), qui vous permettront de réaliser un travail esthétiquement plus conventionnel ou 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, pour des questions d'hygiène, de l'emballer. Nous vous conseillons de l'emballer dans du papier sulfurisé.

Le beurre se conserve idéalement à une température de 5°C à 6 °C. (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°C.

HYGIENE – ENTRETIEN

Ayez les mains propres pour travailler le beurre et respectez les règles élémentaires d'hygiène. Le matériel se lave à l'eau chaude et produit lessiviel doux.

LA BONNE GRAINE

Cuisiner, c'est ma nature.



BARATTE À BEURRE BUTTER CHURN - MANTEQUERA

La Bonne Graine est une marque déposée par TELLIER S.A.S.

LA BONNE GRAINE - TELLIER S.A.S.

ZI du Val d'Argent 21 rue Guy Moquet

95100 ARGENTEUIL

Tél : +33 (0) 1 34 11 38 38 - Fax : +33 (0) 1 34 11 18 50

INSTRUCTIONS - Reference BAR01

To ensure safe and efficient operation, please read this manual thoroughly before using this product. Please keep this manual for future reference.

THIS DEVICE IS NOT INTENDED FOR CHILDREN. THE CONTAINER IS MADE OF GLASS AND MAY BREAK IF NOT HANDLED WITH CARE. WASH BEFORE FIRST USE AND AFTER EACH BATCH.

ASSEMBLING

Screw top onto glass container. It should be done by hand. No tool is needed.

INSTRUCTIONS

- 1) Unscrew the top mechanism.
- 2) Fill the container (recipe below).
- 3) Secure by tightening the top mechanism.
- 4) Turn the crank (details below).

CLEANING

Rinse all parts thoroughly under warm tap water. The glass container (only) is dishwasher safe.

MAKING YOUR OWN BUTTER

It is easy to make butter if you follow carefully the different steps.

BASIC PRINCIPLES

Butter mostly comes from milk cream, which must be churned. The churning mechanical action is needed to mix the globules of the fat of the cream. The butter is then created.

The butter is made of approximately 16% of water, 82% of fat and 2% of non-fat substance. Salty butter has a salt content over 3% but also ranges from 0.5 to 3% for others types of butter, so it is called "demi-sel".

MAKING YOUR OWN CREAM

Although, we would recommend buying cream from a grocery store, please find below a recipe to make your own cream, a process also called milk skimming. Several options exist to make cream from raw milk (and to be filtered prior to making the cream) or from whole milk, as follows:

- By warming up the milk and by skimming the cream from the top using a skimmer.
- By boiling the milk and then by letting it cool down in the refrigerator for a minimum of 12 hours. The cream then settles to the top and will be removed using a skimmer.
- By having the milk rest in the refrigerator for a period from 24 hours to 48 hours, leaving enough time for the cream to rise to the top, ready to be removed with a skimmer.

En

Please note that a wider container will allow for more cream to be skimmed. The cream should be kept cold during 24 hours before churning. 20 to 22 liters of milk are necessary to obtain 1 kg of butter.

- For best results use a liquid cream without emulsifiers or stabilizers; this information is usually printed on the labels (often sold in plastic of 17 oz) or a non-pasteurized cream.
- A whole, liquid cream.
- A whole, liquid "fleurette" cream (also called whipping cream but without stabilizers or "clotted" cream in the U.K.).
- A thick cream.

The percentage of the fat must be at least 30%! Depending on the percentage of the fat in the cream used, 130 to 180 grams (4 ½ to 6 3/8 ounces) of butter are created from 50 cl. (17 oz) of cream.

CHURNING

Churning should be done with the glass bowl brought to a temperature between 10 and 14°C (50 to 57°F). The temperature of the cream itself must be between 18 to 19°C (64 to 66°F). The temperature control is critical in making fresh butter. A too high temperature will prevent the butter to be formed while a too low temperature will only create whipped cream. It is recommended to take the cream out of the refrigerator about two hours prior to starting the churning.

Regardless of the type of cream, a minimum of 50 cl is necessary (17 oz) and up to a maximum of 80 cl (27 oz) (considering the size of the glass container).

- Pour the cream into the glass container and close the top mechanism.
- Turn the crank steadily in order to thicken the cream. The transformation will be visible through the glass container.
- As the cream thickens and becomes harder, slow the rotation. Do not try to keep up with the original speed.
- The churning is finished as soon as it becomes a "struggle".

Depending on the quantity of cream used and its temperature, the churning lasts between 3 and 8 minutes. Retrieve the butter by pouring it into a strainer, in order not to keep the whey ("Petit-lait") left over.

RINSING

The next chapter is to rinse the butter in order to separate the butter from the whey left over. A good rinse is necessary to achieve a good quality butter and to preserve its lifespan.

- Pour water over the strainer until it runs clear. Do not mix, turn or knead the butter.
- The water to be used in this operation must be clear, fresh and of good quality. Filtered water is recommended.

KNEADING

The kneading will further eliminate the whey left over and blend the butter into a homogenous paste.

Once washed, put the butter in a hollow container. A wooden container is preferable and it must be previously wet with fresh water before filling (please check out our website at la-bonnegraine.fr to discover our range of wooden butter moulds). Then knead using a wooden spatula or even better a wooden spoon or wooden half spatula previously wet with fresh water also (please check out our website at la-bonnegraine.fr to discover our range of butter accessories).

Useful tip: you can add salt or delicious flavors to your butter as your taste prefers while kneading. To add salt, use a pure, white, and dried salt. The salt will not only add some flavor but it will also help preserve the butter.

MOULDING

The finished butter can be shaped by hand or preferably using butter moulds. Different butter moulds are available but wooden moulds are preferable (please check out our website at la-bonnegraine.fr to discover our range of wooden butter moulds). In case you choose to use a wooden mould, you should previously wet it with fresh water. When the molding is completed, let rest in the refrigerator.

CONSUMPTION - PRESERVATION

The butter is now ready to be consumed. For convenience and hygiene, unmold then wrap the butter into greaseproof paper. The ideal storage temperature for the butter is between 5 and 6°C (41 and 43°F). Butter easily absorbs odors. To maximize and preserve its taste, it is recommended to store it away from strong flavored food. Butter can be frozen at -18°C (0°F).

HYGIENE

Keep hands clean before handling each step. The butter churn should be washed with dish soap and warm water.

MANUAL DE USO - Referencia BAR01

Por favor leer este manual de uso antes del primer uso con el fin de obtener un funcionamiento correcto y con toda seguridad.

NO DEJAR UN NIÑO UTILIZAR EL APARATO SIN SER ACOMPAÑADO. RECIPIENTE DE VIDRIO, MANIPULAR CON CUIDADO. LAVAR EL APARATO ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.

MONTAJE

Atomillar la manivela con la mano. No se necesita ninguna herramienta.

UTILIZACIÓN

- 1) Desatomillar la parte mecánica del aparato.
- 2) Llenar el recipiente con nata (ver la receta adjunta).
- 3) Cerrar el recipiente.
- 4) Girar con la manivela.

LIMPIEZA

Limpiar el aparato bajo el agua caliente tras cada uso con un jabón suave. El bol se puede fregar en el lavavajillas.

HACER MANTEQUILLA CASERA

La fabricación de la mantequilla es simple si se respetan las diferentes etapas de elaboración.

PRINCIPIOS BÁSICOS

Se obtiene la mantequilla principalmente a partir de la crema del leche. La primera operación consiste en aglomerar, con un movimiento mecánico, los pequeños glóbulos de materia grasa contenida en la crema. Se obtiene la mantequilla y el suero. La mantequilla esta compuesta de aproximadamente 16% de agua, 82% de grasa y 2% de materias no grasas. La mantequilla salada tiene un contenido en sal superior al 3%, el semi-salado entre 0.5% y 3%.

SACAR LA NATA (Desnatado de la leche)

Existen diferentes maneras para obtener nata desde leche cruda (a filtrar antes) o desde leche entera.

- Calentando la leche y recuperando la nata a la superficie con una espumadera.
- Hirviendo la leche y luego dejándola reposar en la nevera (12 horas mínimo); la nata vuelve a subir arriba y se recupera con una espumadera.
- Dejando la leche reposar en la nevera entre 24 y 48 horas para que la nata vuelva a subir y se pueda

Es

recoger con una espumadera. A notar que cuanto más superficie, más nata se recoge. La nata debe reposar en la nevera 24h antes de elaborar la mantequilla. Se necesitan entre 20 y 22 litros de leche para hacer 1kg de mantequilla. Para simplificar, aconsejamos utilizar una nata preparada que se vende en tiendas o supermercados.

Para hacer mantequilla, es necesario que utilice:

- idealmente, nata líquida sin emulsionante ni estabilizante (que se vende en general en botella de plástico de 50 cl) o nata cruda
- nata líquida entera
- nata florecilla entera líquida
- nata espesa.

¡Ojo!, la proporción de materia grasa debe ser de 30% mínimo. Según la proporción de materia grasa de la nata utilizada, obtendrá entre 130 hasta 180 g de mantequilla para 50 cl de crema.

EL PROCESO DE LA MANTEQUILLA

El proceso de aglomeración « barattage » se debe realizar a una temperatura de la anta entre 10° y 14°C. Esta temperatura debe ser la de la nata misma. La nata se debe sacar de la nevera mínimo 2 horas antes con una temperatura ambiente entre 18° y 19°C. Es una condición absoluta para conseguir hacer la mantequilla.

Sea cual sea la nata usada, utilizar una cantidad mínima de 50 cl y una cantidad máxima de 80 cl.

- Verter la nata en un recipiente de vidrio y cerrar el recipiente reatornillando por encima el mecanismo (ver el manual de uso).
- Girar a continuación activamente la manivela de manera regular (pero no en la precipitación) para que la nata se vaya espesando (se puede ver por las paredes del recipiente).
- De hecho, progresivamente, la manivela se hará más dura de girar.
- Ralentizar entonces el movimiento sin intentar mantener el ritmo del principio: el proceso está casi terminado.
- Cuando el mecanismo ya está muy difícil de accionar y al girar la manivela, se nota que va patinando, el proceso ya está terminado.

En función de la cantidad de nata y de su temperatura, este proceso habrá durado entre 3 y 8 minutos. Recuperar la mantequilla vertiendo el contenido del recipiente de vidrio en un colador (el suero no se guarda).

EL PROCESO DEL "LAVADO"

Ahora, es necesario "lavar" la mantequilla (quitar el suero) para separar la mantequilla del suero. De un buen

lavado de la mantequilla depende su duración y la calidad de conservación. El agua que sirve para el lavado deber ser agua fresca, clara y de buena calidad.

Para lavar la mantequilla:

- poner el colador en el agua fresca (no remover ni batir la mantequilla)
- cuando el agua de aclarado vuelve a estar clara, el lavado está terminado.

EL AMASADO

El amasado permite eliminar el resto y homogeneizar la mantequilla.

Una vez lavada, poner la mantequilla en un recipiente hondo, preferentemente de madera previamente humedecido con agua fresca (descubra nuestra gama de moldes para mantequilla en nuestra pagina web la-bonnegraine.fr) y amasarlo con una espátula o una cuchara o media-espaldilla de madera (descubra nuestros accesorios para mantequilla en nuestra pagina web la-bonnegraine.fr) también previamente humedecidas.

Advertencia: es durante el amasado que se puede salar la mantequilla o aromatizarla. Para salarla, utilizar sal natural, blanca y seca. Aparte del gusto final, el sal permite conservar mejor la mantequilla.

EL MOLDEADO

Puede, con la mano, dar la forma que desea a la mantequilla. Sin embargo, existen diferentes moldes, preferentemente de madera (descubra nuestros accesorios para mantequilla en nuestra pagina web la-bonnegraine.fr) que permiten realizar un trabajo estéticamente más convencional o firmar vuestra fabricación. Si utiliza moldes de madera, es necesario mojarlos previamente con agua fresca.

CONSUMO - CONSERVACIÓN

La mantequilla que ha puesto en la nevera tras haberle dado forma está lista para consumir. Basta simplemente con desmoldearla y embalarla por razones de higiene. Aconsejamos el papel sulfurado. La mantequilla se conserva idealmente con una temperatura de 5-6°C. (¡Ojo!, la mantequilla absorbe fácil y rápidamente los olores. Es necesario alejarla de alimentos olorosos para que conserve su gusto fresco). Puede ser congelada a -18°C.

HIGIENE - MANTENIMIENTO

Tenga las manos limpias para trabajar la mantequilla y respete las reglas básicas de higiene. El material se lava con agua caliente y con un jabón suave.