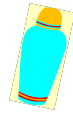


# 手作りバター の 作り方

## ■シェイカーふりふりバターづくり



### 【作り方】

- ① 生クリーム（脂肪分 42%以上が好ましい）をシェイカーやビンにいれ上下に激しく振ります。
- ② だんだんと、シャカシャカと音がしなくなり、瓶のふたをあけ、バターミルク（水分）とバターにわかれたら、バターミルクを捨てます。
- ③ ビンからバターをボールにうつし冷蔵庫で冷やしておいた水を入れ、ヘラやスプーンで軽く練ります。少し白濁したら、水分を全て捨てます。更にヘラで練って水分を出し、捨てます。
- ④ 数回繰り返せばクリームの風味豊かなバターの出来上がり！
- ⑤ お好みで塩味を付けてください。コショウ、ニンニク、バジルで香り付けるのもおすすめ。  
市販の物より水分は多いです。お早めにお召し上がりください。

※水分をしっかり出してあげると美味しいバターに仕上がります

## ■ハンドミキサーでらくらくバターづくり

### 【作り方】

- ① ボウルにクリームを入れて泡立て器やハンドミキサーで立てる。  
☆一度大きく膨らみますのでボール容量の 1/3 程度のクリーム量が目安です  
☆生クリームは 15~20℃がおすすめ。
- ② 泡立てるとクリームがバターとバターミルクに急に分離するので、バターミルク（水分）を全て捨てます。
- ③ 続きはシェイカーふりふりバターづくりの③、④、⑤の手順となります。

### 【バターの豆知識】

Q バターにはどんな種類があるの？

#### 【製法法による分類】

・発酵バター（ヨーロッパで主流のバター）

原料となるクリームを乳酸菌で発酵させ、作ったバターで、特有の芳香があります

・非発酵バター（日本で主流のバター）

乳酸発酵させないクリームを原料としているので、クセのないバターです。

#### 【食塩添加による分類】

・有塩（加塩）バター

バターを練圧する工程で食塩が加えられています。家庭で使うバターの多くはこのタイプで、食塩を加えることにより風味がよくなり、保存性も高くなります。添加する食塩の量は 1.5%前後です。

・食塩不使用バター

主に製菓用、調理用に利用されます。食塩を制限している人も使用できます。食塩が入っていないので、保存期間は有塩バターに比べると短くなります。

