

手作りバター の 作り方

純生クリームだからこそできる手作りバター！
 作りたてを味わえるのは手作りならではです。

用意するもの (食パン1枚にぬれるくらいのバターができます。)

- タカナシ★特選★
 北海道純生クリーム47 (あるいは42) 30ml (大さじ2)
- フタつきの容器 (100ml くらい入るもの)
- わりばし



作り方

① 清潔なフタつきの容器によく冷やしたクリームを入れて、フタをします。
 音がなくなるまで上下にふります。

※クリームが体温などで温まるとバターにならないことがあります。
 氷などで容器を冷やしながらいりましょう。

② フタをあけて、わりばしでかきまぜ、出てきた水分をコップに移します。
 これを3回くりかえします。

※出てきた水分はバターミルク。栄養たっぷりです。

③ 容器にのこった黄色いかたまりがバターです。

※できたバターは、必ず作ったその日に食べきましょう！



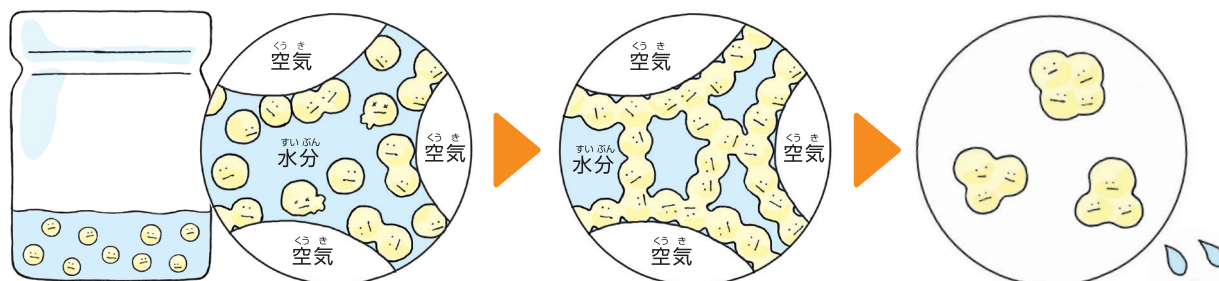
おうちの方へ【バター作りの注意点】

- ・使用する「クリーム」は必ず「種類別クリーム」のものを使ってください。
 「乳又は乳製品を主要原料とする食品」や「植物性脂肪」のものではバターができません。
- ・できるだけ乳脂肪分42%以上の高脂肪のものをご使用ください。



種類別 クリーム(乳成分を含む)
 乳脂肪分 47.0%
 内容量 200ml
 賞味期限 上部に記載

どうしてバターができるの？



クリームの中には脂肪がはいって
 います。その脂肪はうすい膜で
 囲まれていて、振ると、膜が破れて、
 中の脂肪同士が繋がります。

さらに振ると、脂肪が
 つながって間に空気が
 はいった状態になります。

この状態からさらに振り
 つづけると、水分が離れて、
 もっと脂肪同士がくっつき
 ます。
 これがバターになります。