

Il Burro Chiarificato (o Depurato o Purificato)

In questo articolo vi parlerò del burro chiarificato (detto anche depurato o purificato).

La chiarificazione è il processo che consente di estrarre la parte grassa dal burro: il burro infatti è un'emulsione che oltre al grasso contiene proteine come la caseina e siero. Nel processo di chiarificazione andremo a separare questi elementi, togliendo la parte proteica ed il siero, che è anche quella parte che tende a bruciare di più. Difatti il burro chiarificato è spesso utilizzato in frittura o comunque in dolci dove è richiesto un alto contenuto di burro e cotture ad alte temperature.

Per farlo in casa:

Versate il burro in un pentolino con fondo doppio (oppure a bagnomaria) e con il bordo alto e stretto in modo tale da favorire il processo di chiarificazione. Scioglierlo a fiamma bassa. Pian piano sulla superficie si formerà della schiumarola. Potete eliminarla oppure agitare leggermente il pentolino per far precipitare la caseina sul fondo (***le proteine sopra, il grasso in mezzo e il siero sul fondo***).

Lasciare raffreddare il burro per 10 minuti e poi con l'aiuto di un passino in tessuto versarlo in un'altra ciotola di plastica termoresistente facendo attenzione a lasciare la caseina depositata sul fondo (deve passare il solo burro depurato).

Ed ecco il vostro burro pronto!

Può essere usato fin da subito oppure potete congelarlo o metterlo in frigorifero fino a solidificarsi. Sarà così possibile estrarre la parte grassa che ha una buona stabilità termica ed è utilizzabile per fare golosi dolci.

...

Charles