

MASŁO KLAROWANE

1 Porcje | Czas przygotowania 45 min

SKŁADNIKI

5 kostek masła 83% tłuszczu

SPOSÓB PRZYZRZĄDZANIA

Do sklarowania masła wykorzystujemy dobre jakościowo masło, z minimalną zawartością tłuszczu 83%. Z kilograma masła (5 kostek) wyjdzie ok. 0,8l klarowanego masła.

Każdą z kostek masła kroimy na mniejsze kawałki. Następnie przekładamy do rondelka i na bardzo małym ogniu doprowadzamy do rozpuszczenia masła. Nie mieszamy masła w trakcie klarowania. Gdy masło się rozpuści pozostawiamy je na wolnym ogniu. Powoli na powierzchni masła będzie się zbierać biała piana – kazeina. Pianę usuwamy z powierzchni za pomocą łyżki. Masło będzie gotowe, gdy piana przestanie się zbierać na powierzchni (30-45 min). Wtedy przelewamy masło do słoika i aby uniknąć pozostałości kazeiny, przelewamy je przez gazę. Część kazeiny może się wytrącić na dnie rondelka – pozostawiamy ją w nim.

Tak przygotowane masło przechowujemy w lodówce. Idealnie się sprawdzi do smażenia ryb lub racuchów drożdżowych.

LISTA ZAKUPÓW

5 kostek masła ok 82%
tłuszczu