

FARE IL BURRO IN CLASSE

INGREDIENTI

1 confezione di panna fresca da 500 gr.

ATTREZZI

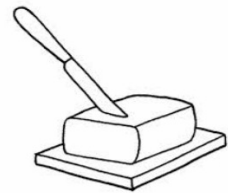
- Un vasetto trasparente di vetro con coperchio
- Un colino
- Un panno o della garza
- una terrina per il latticello
- stampi per dolci



dreamstime.com

Mappa procedimento

PANNA FRESCA



↓
SCUOTIMENTO

↓
ADDENSAMENTO

(panna montata)

SEPARAZIONE

(impazzimento della panna)



SIERO

latticello

MASSA SOLIDA

burro

Per prima cosa Abbiamo versato dentro al vasetto la panna fresca. Dopo averlo chiuso bene con il coperchio, abbiamo incominciato ad agitare il contenuto passandocelo di mano in mano. Dopo qualche minuto la panna da liquida ha incominciato a montarsi. Il vasetto era diventato pesante, ma dopo qualche altra scossa il tutto era tornato liquido o almeno così pareva. Per curiosità abbiamo aperto il vasetto e sorpresa: **la panna si era in effetti smontata, ma per dividersi in burro e siero**. Abbiamo allora richiuso e ricominciato a sbattere il vasetto ancora per un po'. Dopo qualche minuto il nostro burro era prontissimo. Abbiamo quindi messo una garza sul colino appoggiato alla terrina e vi abbiamo travasato dentro il contenuto del vasetto. Il burro è stato bloccato dal colino, mentre il siero è filtrato nel contenitore. Abbiamo avvolto il burro nella garza e lo abbiamo passato sotto l'acqua corrente per pulirlo dai residui del siero. Lo abbiamo strizzato un po' e lo abbiamo messo negli stampini per dolci....e domani??? **PANE BURRO E ZUCCHERO.....!!!!**