



L'alimentation

L'origine du beurre



Comment fabriquer du beurre ?

L'origine du beurre : les différentes étapes avant la consommation

L'écémage : Le lait est **écémé**. Cela signifie qu'on sépare la crème et le lait à l'aide d'une machine appelée écémuseuse.

Le **beurre** est produit à partir de la **crème** du lait. La crème représente la **matière grasse** du lait.

On **refroidit** ensuite la crème à une température de **42°C**, et on lui ajoute des ferments lactiques. Les ferments lactiques sont des minuscules éléments naturels qui permettent de donner davantage de goût au beurre et de mieux le conserver.

Barattage : Pour obtenir du beurre à partir de cette crème, la crème est battue fortement. Petit à petit se forment des petits grains jaunes baignant dans le petit lait (que l'on appelle aussi babeurre). Ces petits grains jaunes vont permettre de former le beurre.

Malaxage : Le malaxage constitue l'étape finale de la fabrication du beurre. Après barattage, le beurre est malaxé, jusqu'à obtenir la texture lisse et homogène de nos briques de beurre de supermarchés et épicereries.

A nous maintenant !

Remets les étapes dans l'ordre :

Les étapes de fabrication :

Etape 1 : mettre la crème dans la bouteille, mettre le bouchon et secouer fort.

Etape 3 : rincer le beurre obtenu.

Etape 2 : Verser dans le chinois pour éliminer l'excédent liquide.

Etape 4 : mouler le beurre.

