

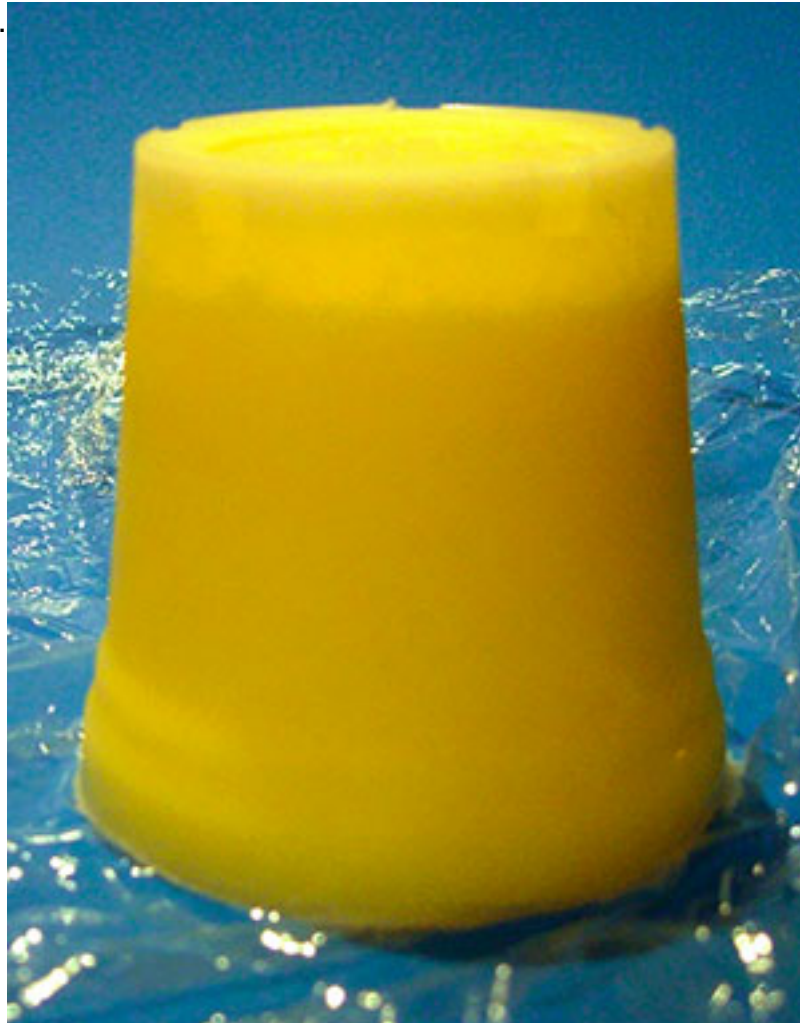
Chiarificare il burro

Scritto da MT

Lunedì 10 Maggio 2010 23:20 - Ultimo aggiornamento Sabato 22 Maggio 2010 11:29

E' l'operazione con cui si isola la sola parte grassa del burro, per ottenere un grasso di cottura più resistente alle alte temperature. Il burro infatti contiene circa il 16% di siero del latte che è composto da acqua e proteine. Queste bruciano facilmente rendendo il burro non chiarificato inadatto alla frittura. Dario Bressanini nel suo blog Scienza in cucina spiega meravigliosamente tutti i retroscena della chiarificazione in [questo articolo](#) .

La tecnica più classica per chiarificare il burro prevede che questo venga fatto sciogliere lentamente a bagnomaria. Una volta completamente fuso, il siero del latte, più pesante, si deposita sul fondo del recipiente, mentre a galla affiora una leggera schiuma bianca. Con un mestolino o una schiumarola si elimina la schiuma e poi senza scuotere il recipiente, si versa la parte grassa in un altro recipiente, fermandosi quando si arriva al siero, che deve essere scartato. E' un metodo rapido ma non precisissimo: piccole quantità di siero possono passare nel grasso, oppure una parte del grasso deve essere scartata, proprio per la difficoltà di decantare efficacemente.



Chiarificare il burro

Scritto da MT

Lunedì 10 Maggio 2010 23:20 - Ultimo aggiornamento Sabato 22 Maggio 2010 11:29

Un metodo alternativo è quello di versare il burro così fuso in un recipiente alto e stretto svasato e poi metterlo nel congelatore: una volta congelato e capovolto, diventa semplicissimo eliminare la parte di siero congelata che si viene trovare alla sommità...

Ancor più comodamente si può utilizzare il prodotto già pronto che ormai si trova in commercio anche per usi non professionali. Nella gastronomia indiana si usa il Ghee (o Ghi) che è sempre un burro chiarificato, ma ottenuto per evaporazione lenta della parte acquosa, riscaldando il tutto intorno ai 120-140°C. In questo modo c'è anche una parziale reazione di Maillard che modifica il sapore, rendendolo anche più gradevole. Il procedimento di chiarificazione prolunga la conservazione del burro preservandolo dall'irrancidimento.