

Mantequilla cultivada

La mantequilla cultivada fresca es sublime. Elige tu crema favorita, férméntala ligera o intensamente y añádele solo la cantidad de sal de tu preferencia. El Fermentador mantendrá la temperatura correcta para que el cultivo de la crema produzca diacetilo, el delicioso componente que intensifica el sabor a mantequilla.

Rinde para: Aproximadamente 1¼ tazas (300 ml) de mantequilla más unas 2 tazas (500 ml) de suero de mantequilla. Se puede fácilmente hacer la mitad de la receta o duplicarla.



Tiempo: La crema puede dejarse fermentando por un mínimo de 12 horas o un máximo de 48 horas. Se recomienda refrigerarla durante 1 hora antes de batirla. El batido, escurrido y lavado toman unos 30 minutos.

Ingredientes	Por volumen	Por peso
Crema de leche*	1 litro	1 kg (32 oz)
Yogur sabor natural, suero de mantequilla o cultivo iniciador de crema agria **	3 cucharadas (50 ml)	44 g (1,5 oz)
Sal (opcional)	⅛ de cucharadita, o al gusto	0,75 g o al gusto

*De preferencia pasteurizada en vez de ultrapasteurizada. Evita la crema para batir, ya que contiene aditivos problemáticos.

**Debe contener cultivos vivos.

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor (sin la bandeja de agua), tarro(s) para fermentar y muselina para mantequilla o colador fino. Todo lo que esté en contacto con la crema y el yogur debe estar bien limpio y seco.

Nota: Al usar el Fermentador Plegable para hacer mantequilla, asegúrate de que no haya agua en la bandeja de agua. Esta bandeja no es necesaria para hacer mantequilla. Puedes retirarla del Fermentador o dejarla vacía. No le agregues agua, sino la configuración de temperatura se verá afectada.

Empezar. Deja la crema atemperando a temperatura ambiente. Mientras se atempera, monta el Fermentador con la rejilla en su lugar y configura la temperatura a 22 °C (72 °F).

Fermentar la crema. Echa el yogur con cultivos vivos (o suero de mantequilla o crema agria) a la crema de leche. Viértela a un tarro o tazón cubierto y ponla a fermentar en el Fermentador. Revisa la mezcla después de 12 horas. Debe tener un aroma a yogur o marcadamente fermentado y debe verse más espesa que al principio. Cuando esté lista, podrás batirla o dejarla fermentando por más tiempo para que su sabor se intensifique.

Consejo: Si vas a hacer mantequilla agitándola en tarros, se recomienda fermentar la crema en tarros llenos a la mitad.

Refrigerar la crema fermentada (opcional). Para que el batido sea más fácil, la crema puede refrigerarse durante aproximadamente 1 hora después de fermentarla. Te recomendamos refrigerarla si vas a usar un procesador de alimentos para batir la mantequilla y así evitar que se derrita.

Hacer la mantequilla. Cuando la crema haya fermentado, habrá que agitarla para separar la mantequilla del suero de mantequilla. Puedes agitarla en un tarro (bien cerrado y lleno a la mitad como máximo), batirla con una batidora eléctrica o procesarla en un procesador de alimentos. Primero, la mezcla se transformará en crema batida. Después de unos minutos más, verás que empezarán a formarse sólidos (la crema se volverá grumosa). A continuación, parecerá una especie de esponja que se separa del líquido. Continúa hasta que los sólidos se aglomeren y formen una masa de mayor tamaño y se separe del todo del suero. Si no estás seguro de si la mantequilla se ha formado por completo, continúa un poco más de tiempo.



Ecurrir el suero de mantequilla. Coloca sobre un tazón un colador muy fino o cualquier colador o escurridor recubierto con una muselina para mantequilla. Vierte la mezcla de mantequilla en el colador y deja escurrir el suero. Este es suero de mantequilla verdadero y puede usarse para hacer recetas de repostería o panqueques (y también para arrancar la siguiente tanda de mantequilla). Si vas a usar una muselina para mantequilla, puedes juntar los bordes y exprimirla para extraer más suero.

“Lavar” la mantequilla. Quita la mayor cantidad posible de suero restante para que la mantequilla no se rancie rápidamente. Echa la mantequilla escurrida a un tazón y viértete aproximadamente 1 taza de agua fría. Aplasta la mantequilla contra el tazón con el dorso de una cuchara para que el agua penetre. Escúrrela y repítelo hasta que el agua salga completamente transparente (normalmente toma de 3 a 6 lavados). Lavarla con agua fría también hará que la mantequilla se enfríe y se endurezca. Para el lavado final, es posible que tengas que usar las manos para amasar la mantequilla.

Añadir la sal. La adición de sal es opcional. No solo afectará el nivel de sal de la mantequilla, sino que también cambiará su sabor. Entre más sal le eches, menos perceptible será el sabor fermentado. Añade sal al gusto de a pocos por toda la mantequilla y pruébala para evitar echar demasiada y perder el sabor fermentado. Si terminas echándole demasiada sal, puedes repetir el proceso de lavado para reducirla.

Almacenamiento. Envuelve la mantequilla con papel encerado. Si tienes pensado usarla relativamente rápido, mantenla bien envuelta en el refrigerador, donde se conservará bien por varias semanas. Otra opción es congelarla.

