



Masło klarowane

Pracownia Gospodarstwa Domowego

Witam na zajęciach!

O czym będziemy dziś rozmawiać?

Chciałabym, abyśmy dziś dowiedzieli się czym jest masło klarowane, do czego służy, jakie ma właściwości i jak je zrobić. Na sklepowych półkach dostępne są gotowe masła klarowane, jednak polecam każdemu, żeby zrobił je samodzielnie w domu. Takie samodzielnie zrobione masło jest nie tylko zdrowe i smaczne, ale też ma bardzo długą datę przydatności do spożycia. Zapraszam do zapoznania się dzisiejszym materiałem!

Czym jest masło klarowane?

Tradycyjne masło, które kupujemy w kostkach składa się zwykle z 82% tłuszczu mlecznego. Reszta składu to białko, cukier mleczny i woda. Masło klarowane to sam tłuszcz mleczny, pozbawiony białka, cukru i wody. Tradycyjne masło szybko się psuje, ze względu na zawartość białka. Gdy pozbawimy je tego składnika, taki tłuszcz może nam służyć nawet pół roku! Wiele lat temu, gdy nie było jeszcze lodówek, gospodynie specjalnie szykowały takie masło, żeby mogło im służyć jak najdłużej.

Do czego służy masło klarowane?

Masło klarowane możemy używać tak samo jak tradycyjnego masła - do smarowania pieczywa, pieczenia ciast i gotowania. Ma ono słodki, karmelowy zapach i świetnie nadaje się do deserów. W odróżnieniu od zwykłego masła, masło klarowane jest doskonałe do smażenia, ponieważ pali się w wyższej temperaturze niż olej!

Jakie właściwości posiada masło klarowane?

Masło klarowane to skarbnica witamin! 30 procent naszej diety powinny stanowić zdrowe tłuszcze i do takich należy na pewno klarowane masło. Rozpuszczone są w nim witaminy takie jak A, D, E i K. Oprócz tego zawiera bardzo cenne witaminy z grupy B (B1, B2, B3, B4 oraz B6). Minerale, jakie znajdziemy w maśle klarowanym, to fosfor, miedź, potas, cynk czy wapń.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 1.

Do garnka wkładamy kilka kostek masła. Myślę, że warto zrobić od razu większą ilość takiego masła. W moim garnku znalazło się 5 kostek po 200 g, czyli w sumie 1 kilogram masła.



Jak zrobić masło klarowane? Krok 2.

Stawiamy garnek z masłem na kuchence i podgrzewamy aż masło stanie się płynne.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 3.

Gdy masło stanie się płynne, na górze pojawia się biała piana – to właśnie jest białko. Cały czas podgrzewamy masło w garnku. W wyniku tego procesu, z masła wyparowuje również woda.



Jak zrobić masło klarowane? Krok 4.

Zdejmujemy warstwę piany chochelką lub łyżką i pozbywamy się jej - ta część nie będzie nam potrzebna.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 5.

W miarę zdejmowania piany, dostrzegamy, że pod spodem jest żółty płyn. To jest właśnie czysty tłuszcz mleczny. Cały czas podgrzewając, zdejmujemy całą pianę.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 6.

Po jakimś czasie widzimy, że piana się już nie wytwarza, za to tłuszcz mleczny jest cały czas mętno - żółty. Gotujemy dalej...

Jak zrobić masło klarowane? Krok 7.

... aż tłuszcz zrobi się przejrzysty i przyjemnie karmelowo pachnie. To jest moment, kiedy zdejmujemy garnek z palnika.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 8.

Przygotujemy czyste i suche naczynie
żaroodporne.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 9.

Do naczynia wlewamy przez sitko tłuszcz mleczny,
czyli nasze masło klarowane.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 10.

Na dnie garnka widzimy brązową warstwę - jest to cukier mleczny, który opadł na dno i uległ karmelizacji. Da się go łatwo domyc z garnka po wcześniejszym namoczeniu w wodzie.

Jak zrobić masło klarowane? Krok 11.

Schłodzone masło zmienia swoją konsystencję z płynnej na stałą. Jest gotowe do spożycia :)

Udanej pracy! Pochwalcie się swoimi wynikami :)