

MANTEGA CLARIFICADA

Nota: La mantega clarificada pot aguantar mesos a la nevera i resulta ideal per afegir als sofregits i pastissos.

- Desfer la mantega en un cassó al bany maria **SENSE REMENAR**. La mantega no ha d'arribar a bullir, no ha de superar els 80°C.
- Enretirar l'escuma que es va formant al damunt però sense remenar.
- Decantar amb molt de compte l'oli a un altra bol de manera que no ens hi caiguin els pòsits blancs del fons del cassó.

Nota: Es pot filtrar amb una gassa fina, però si no en tenim també funciona el decantar-ho amb compte i sense voler apurar.

Nota: El pòsit blanc son les proteïnes i la caseïna que es llença. Només s'aprofita l'oli que hem decantat. Aquest oli és la mantega clarificada.

Nota: Es pot fer servir al moment, en estat líquid, i també es pot guardar a la nevera un cop fred, on es tornarà a solidificar com una mantega, i es manté inalterable durant mesos.