madeleine's　recipe　>>>

vol:1 生クリームでバターとブルサンを作る

お菓子を作った際に残る生クリームをその後どうしたら良いか、質問をされたときに『バターを作ると良いですよ。」とお話ししました。実際にお教えするために、レシピを作成しました。
是非、お試し下さい。

①生クリームを計量します。
動物性脂肪45%以上の生クリームで作ります。
②塩を加えます（私は生クリームの2%塩で作りました）

③分離しきるまで泡立てます。室温高いとあっさり分離しますが、低い場合は分離しないので、そのときは軽く温めて下さい。水が出てきます。（写真中）

④ざる等で水を切れば出来上がり。保存用の容器に移します。
好きな香辛料など混ぜるならこのタイミングです。明太子とか美味しいと思います。
下右写真はドライバジルとペッパーを入れたものです。

作りたての味は格別ですので、是非トーストしたパンにつけてその場で食べてみてください。（バターと豆腐は旅をさせないに限るそうで、作りたてが一番贅沢で美味しいそうですから）
※念入りに水を切りたいときは、クッキングペーパーや清潔な布巾を敷いた上で、手で練ってゆくと良いです。

←その後、ふと思いつき、クリームチーズと左写真の手作りバジルペッパーバターを同量練ってみたら、スーパーで割引のときにしか買えないブルサンポワブル（ペッパー）ができました。（塩分控えめ目ですがほぼ同じ感じで楽しめます）ガーリックを入れれば、ブルサンアイユ（ガーリック）になります。クラッカーにこれとトマトを乗せて食べるとワインのおつまみに最高ですので、合わせてお楽しみください。

Recipe 作成：Madeleine（お菓子工房マドレーヌ）
E-mail：madeleine.satou@nifty.ne.jp
HP：http://www.madeleine.to
※レシピ及び画像を許可なく転載することはおやめ下さい。