



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

BEURRE

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
15/04/2024

BEURRE

FERMENTS

- **MBT**

**Dose pour 50 L de
crème :**
20 DCU

MATERIEL

MOULE A BEURRE

REF : BEURRE

EMBALLAGE

REF : PAPBEURRE

EQUIPEMENT

PASTEURISATEUR (optionnel)

ECREMEUSE

BARATTE

INGRÉDIENTS

SELCAM (sel de camargue)

FLEURSEL (fleur de sel de camargue)

Ecrémage :

L'écémage est une opération qui consiste à séparer, par centrifugation, la crème du lait. Il intervient aussitôt après la collecte du lait, (ou après stockage au froid à 4°C suivi d'un réchauffage à entre 30 et 35°C pour faciliter la séparation) ce qui garantit la fraîcheur de notre crème.

L'écémeuse centrifuge ne fait qu'accélérer le processus naturel de cette séparation.

Pasteurisation (éventuelle) :

La pasteurisation élimine, par chauffage contrôlé de courte durée, les germes pathogènes éventuellement présents dans la crème.

Maturation :

La crème mûrit après ensemencement en ferments sélectionnés.

La maturation ainsi accélérée grâce à l'ajout des ferments dure entre 16 à 48 heures à une température de 12 à 16 °C

Le barratage :

Il s'agit de battre vigoureusement la crème pour faire naître le beurre. La crème est battue dans une baratte, ou par tout autre moyen permettant une agitation énergique de la matière première.

Cette agitation fait exploser les globules de matière grasse contenus dans la crème. Observez l'évolution de votre mixture, la formation d'une mousse, de petits granules de beurre qui vont se souder les uns aux autres

et la division de la préparation en deux parties : d'un côté un liquide blanc : le babeurre ou petit-lait, et de l'autre, les grains de beurre qui s'agglomèrent flottent et forment une masse plus dense.

Le lavage :

Lorsque les grains de beurre sont bien séparés du liquide, ils sont égouttés. Le babeurre est évacué, il peut être conservé pour une autre utilisation.

Les grains, seront ensuite lavés, à l'eau froide. Cette opération permet l'élimination des restes de babeurre, vous le remarquerez à l'eau qui se trouble et blanchit. Egouttez et rincez plusieurs fois (au moins trois fois) avec une eau claire. Le rinçage est terminé lorsque l'eau du bol reste pratiquement transparente. Ce rinçage à l'eau favorise une meilleure conservation du beurre. Egouttez bien votre beurre.

Le malaxage :

Pour terminer la fabrication du beurre, les grains de beurre sont rassemblés puis malaxés pour obtenir la texture lisse et homogène du beurre. Formez une motte ou mouler votre beurre dans un moule à beurre, un ravier ou un autre moule.

Le Conditionnement :

Conditionner le beurre en motte ou en plaquette de 125 gr – 250 gr – 500 gr ou kg sous papier aluminium ou sulfurisé.

Placez votre beurre au frais.

Le beurre peut être salé à raison d'environ 3 % de sel pour le beurre sale et a 1.5% pour le beurre demi-sel

Stockage réfrigéré T= 4°

Pour des demandes spécifiques, nous vous conseillons de contacter notre équipe afin d'analyser les risques et de développer une recommandation sur mesure. Les équipes Sogebul et Danisco restent donc à votre disposition pour adapter nos préconisations en fonction de vos technologies particulières.



Pour plus d'informations contactez
nos techniciens en fabrication

Gerard CHABOD - 06 83 70 07 18 - gerard.chabod@sogebul.fr
Stéphane REBIFFE - 06 78 73 22 86 - stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr
Didier FLECHON - 06 31 68 69 33 - didier.flechon@sogebul.fr

SOGEBUL

22 route de Dole
39800 Poligny
03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

SOGEBUL
Ouest

33bis route de Chinon
37800 Ste Maure de Touraine
02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

Les recettes sont données à titre indicatif, elle doivent être
ajustées pour correspondre à vos conditions de fabrication