

LE BEURRE

1 DEFINITION

Le beurre est le produit du barattage de la crème de lait pasteurisé ou non et maturée.

100 g de beurre contiennent 82 % minimum de matières grasses, 16 % d'eau et 2 % de matières sèches.

Aucun conservateur ni arôme n'est autorisé.

Il existe du beurre demi-sel (0,5 à 3 % de sel) et du beurre salé (+ 3 % de sel).

Le beurre est une émulsion de type huile dans l'eau.

Le beurre **allégé** est une émulsion de **type eau dans l'huile** avec addition de gélatine, d'amidon ou de fécule.

Il faut 22 litres de lait pour fabriquer 1 Kg de beurre.

2 FABRICATION



3 CLASSIFICATION

- **Le beurre cru ou de crème crue :** Produit artisanal, réalisé à partir de crème crue non chauffée.
- **Le beurre extra fin :** Produit fabriqué en laiterie à base de crème pasteurisée. La crème congelée ou surgelée est interdite
- **Le beurre fin :** Produit fabriqué à partir de crème pasteurisée. Possibilité d'utiliser des crèmes congelées ou surgelées (maxi30 %)
- **Les autres produits :**
 - Le beurre cuisinier 96 % de matière grasse laitière (l'eau en a été extraite).
 - Le beurre concentré 99.8 % de matière grasse laitière. Souvent utilisé en pâtisserie.
 - Le beurre allégé 41 % à 65 % de matière grasse.
 - Le demi-beurre 41 % de matière grasse.
 - Les spécialités laitières à tartiner 20 % à 40 % de matière grasse.
 - Le beurre AOC Type Charente et Poitou, Isigny ou beurre d'Echirey.
 - Le beurre C.E.E.. Beurre cuisinier ou beurre concentré (présence de colorants).

4 CONSERVATION ET UTILISATION

- Conserver à l'abri de l'air et de la lumière.
- Dans son emballage d'origine à une température comprise entre + 4 °C et + 6 °C.
- Mettre à l'écart des produits à odeurs fortes.
- Respecter la D.L.C.

C'est un produit de base en cuisine.