

Il burro chiarificato

Il burro chiarificato si ottiene rimuovendo, tramite il calore, l'acqua e le proteine del latte in esso contenute riducendolo alla sola parte grassa. Il burro chiarificato viene adoperato anche nella cucina internazionale: in Francia viene chiamato "beurre noisette", mentre in India il suo nome è "ghee". In genere, si pratica la chiarificazione del burro per poi poterlo impiegare (per esempio) nelle frittiture dei cibi; il burro intero infatti, contiene le proteine del latte (parti solide) che bruciano a temperature alquanto basse e non consentono quindi la doratura dei cibi che, nella maggior parte dei casi, avviene invece ad alte temperature. Il burro chiarificato viene anche impiegato nella preparazione di alcune salse (come per esempio quella olandese), nelle quali l'impiego del burro intero sarebbe inopportuno visto l'alto contenuto di acqua (circa il 25%) che renderebbe le preparazioni troppo liquide. Per eliminare ogni problema relativo sia al contenuto di acqua che di proteine del latte nel burro intero, si procede quindi alla chiarificazione in modo da ottenere un prodotto più versatile, utilizzabile in diverse preparazioni e tecniche di cottura.

Ecco come procedere per chiarificare il burro:

1 - Ponete il burro da chiarificare in un tegame, meglio se di acciaio, quindi fatelo sciogliere a bagnomaria introducendo il tegame contenente il burro dentro ad un altro più grande nel quale avrete versato poca acqua. Il tegame contenente il burro deve rimanere sospeso dentro l'altro (che andrà messo sul fuoco) e il suo fondo non dovrà toccare l'acqua sottostante.



2 - Con l'azione del calore, il burro comincerà lentamente a sciogliersi e, durante la cottura, sulla superficie del burro fuso, affiorerà una patina bianca.



3 - Mano a mano che la patina bianca si formerà, eliminatela schiumando il burro fuso con una schiumarola, mestolo forato o cucchiaio.



4 - Cercate di eliminare dalla superficie del burro fuso ogni residuo di schiuma senza però mai mescolare il composto: il burro dovrà cuocere a bagnomaria fino a che la caseina, sostanza in esso contenuta e di colore biancastro, si sedimenterà sul fondo del tegame e il burro risulterà avere un bel colore giallo intenso.



5 - Per quanto riguarda il tempo di preparazione del burro chiarificato, bisogna dire che può variare in base alla quantità di burro adoperata: per chiarificare mezzo chilo di burro si possono impiegare dai 60 ai 90 minuti circa.



6 - Dopo che la caseina si sarà depositata sul fondo del tegame, prelevate delicatamente il burro chiarificato con un mestolo e filtratelo attraverso un colino foderato con un telo di lino o della garza, evitando sia di mescolare il burro che di prelevare la caseina depositata sul fondo.



7 - Se non avete intenzione di usare immediatamente il burro chiarificato, versatelo in barattoli di vetro con il tappo o a chiusura ermetica e conservatelo in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Il burro chiarificato, non contenendo più acqua, si conserva molto più a lungo del burro intero.



Variante: Esiste un altro metodo per chiarificare il burro che consiste nello scioglierlo in un tegame dal fondo spesso a fuoco estremamente basso fino a quando si cominceranno a formare delle bollicine in superficie dovute all'acqua che evapora. Anche le parti solide del latte affioreranno formando una patina marroncina che andrà asportata con un mestolo forato o un cucchiaio per renderlo limpido. Successivamente il burro chiarificato verrà filtrato attraverso un colino foderato con una garza oppure un telo di lino e utilizzato o conservato a seconda delle esigenze.