

BOYTYPА

Βούτυρα

Τα βούτυρα διακρίνονται σε 2 είδη :

α) βούτυρα ψημένα σε διάφορους βαθμούς ή απλά λευκωμένα ή ακόμη μαλακά τα οποία συνοδεύουν διάφορα παρασκευάσματα (δίπλος ψάρια, κρέατα, τυγαρικά & λαχανικά (απλά βούτυρα)

ε) Όταν προσθέσουμε διάφορα υλικά σε πουρέ ή κίλοκοιμήματα, τα βούτυρα αυτά ονομάζονται σφινδετα χρησιμοποιούνται για να συμπληρώνουν & να δένουν τις διάφορες σάλτσες ή για να ντρεσάρουμε κρύα πιάτα ή συνοδεύουν κρέατα, σιτέ ψάρια σιτέ πουτέ και οστρακοειδή. Οποσδήποτε θα πρέπει να χρησιμοποιούμε φρέσκο βούτυρο (αγελάδος, πρόβιο, κατσικίσιο ή και φυτικά υδρογονωμένα λίπη).

Βούτυρο Πομάντ (Beurre pomade)

Βούτυρο μαλακό το οποίο δουλεύουμε ελαφρά και το χρησιμοποιούμε σε διάφορες σάλτσες και γλυκά σαν άρωμα και για διακόσμηση κρύων ορεκτικών (Ονομάζεται και βούτυρο καρύδν).

Βούτυρο Φοντί (Λιωμένο) (Beurre fondu)

Βούτυρο πομάντ το οποίο προσθέτουμε αλάτι πιπέρι άσπρο χυμό 1/2 λεμονιού, καγιέν και κρέμα γάλακτος. Το βράζουμε χωρίς να πάρει βράση. Το περνάμε από εταμίν και το διατηρούμε σε ψαλιν μαρί. Συνοδεύει διάφορες παρασκευές από ψάρια, οστρακοειδή και λαχανικά.

ΒΟΥΤΥΡΟ ΠΟΜΑΝΤ (BEURRE POMMADE)



ΒΟΥΤΥΡΟ ΦΟΝΤΙ (λιωμένο) (BEURRE FONDU)



Μπερ (βούτυρο) Κλαριφιέ ή Διαυγές βούτυρο(PIOMANT)

Το διαυγές βούτυρο είναι το καθαρό λιπώδες υλικό που μένει απ' το αγνό βούτυρο αγελάδος, όταν αφαιρεθούν τα λευκά στερεά κατάλοιπα του γάλακτος και το νερό. Αυτό το πετυχαίνουμε μέσα από ήπια θέρμανση όπου τα στερεά κατάλοιπα διαχωρίζονται κατά την τήξη από το διαυγές λιπώδες υλικό που αποτελεί το μπερ κλαριφιέ. **Το διαυγές βούτυρο έχει σημαντικά υψηλότερο σημείο καπνού στους 252°C σε σχέση με το κανονικό που καπνίζει στους 163-190°C.** Αυτό κάνει το μπερ κλαριφιέ ιδανικό για σοτάρισμα, δεδομένου ότι 'δεν καίγεται' και 'δεν σκουραίνει' έντονα, σε θερμοκρασίες που καλείται να ψήνει κρεατικά, πουλερικά ή ψάρια. Επίσης σε σάλτσες με βάση το βούτυρο και στην ζαχαροπλαστική και ιδιαίτερα στους κουραμπιέδες. Αυτή του η ιδιότητα να αντέχει υψηλότερες θερμοκρασίες, αποτελεί και τον βασικό λόγο που το διαυγές βούτυρο συνίσταται να χρησιμοποιείται όλο και σε πιο πολλές ψαγμένες συνταγές. Παρεμπιπτόντως, λόγω της διαδικασίας παρασκευής του, το μπερ κλαριφιέ έχει ελάχιστη ποσότητα λακτόζης και άρα κάνει για όσους έχουν την σχετική δυσανεξία.

Παρασκευή Διαυγούς Βουτύρου / Μπερ Κλαριφιέ(ΠΟΜΑΝΤ)

1. Κόβεται σε κομμάτια την ποσότητα του βούτυρου που θέλετε να διαυγάσετε. Τα τοποθετείτε σε κατσαρολάκι που βάζετε σε ήπια φωτιά / χαμηλή ένταση στο μάτι.

2. Μόλις λιώσει, το βούτυρο αρχίζει να αφρίζει και θα παρατηρήσετε ότι το κίτρινο υγρό αρχίζει να διαχωρίζεται από τα στερεά κατάλοιπα του γάλακτος. Όταν μετά από 1 λεπτό περίπου, σταματήσει να αφρίζει (σημάδι ότι το νερό έχει εξατμιστεί) κλείνετε τη φωτιά, ακουμπάτε το σκεύος σε κρύα επιφάνεια να αρχίσει να πέφτει η θερμοκρασία και αφήνετε τα συστατικά να διαχωριστούν με βάση το διαφορετικό ειδικό βάρος τους.



3. Στην επιφάνεια και σε μορφή αφρού θα μείνουν κάποιες πρωτεΐνες του γάλακτος που είναι ελαφρύτερες απ' το λίπος και τις οποίες θα μαζέψετε με ένα κουτάλι. Στο μέσο θα είναι το κίτρινο διαυγές βούτυρο και στον πάτο θα καθίσουν τα περισσότερα από τα στερεά λευκά κατάλοιπα του γάλακτος που θα είναι εμφανή μέσα απ' το ημιδιάφανο (=διαυγές) βούτυρο. Έτσι, χρησιμοποιώντας σουρωτήρι με πολύ λεπτή σίτα (chinois) ή κανονικό σουρωτήρι σε συνδυασμό με γάζα, σουρώνετε το διαυγές βούτυρο σε ένα σκεύος, προσέχοντας να μην περάσει μέσα το κατακάθι, στο τέλος.



4. Βάζετε το διαυγές βούτυρο σε ένα γυάλινο σκεύος στο ψυγείο σας ή το χρησιμοποιείτε αμέσως όπως είναι. Στο ψυγείο και σε θερμοκρασία περιβάλλοντος θα είναι στερεό όπως το κανονικό βούτυρο.

Μπορείτε να ετοιμάσετε κάποια ποσότητα διαυγούς βουτύρου και να την κρατάτε στο ψυγείο σας για τουλάχιστον 6 μήνες.



Το μπέρ νουαζέτ (beurre noisette ή brown butter
ή ghee στην Νότια Ασία και samna στη Μέση Ανατολή) ή
βούτυρο φουντουκί (νουαζέτ = φουντούκι στα Γαλλικά),
είναι επί της ουσίας μια ζεστή σάλτσα βουτύρου, με
φουντουκί χρώμα που μπορεί να δώσει πολύ
ενδιαφέροντα αρώματα καραμελωμένων ξηρών καρπών
στη μαγειρική ή ζαχαροπλαστική.



**ΒΟΥΤΥΡΑ
ΠΟΜΑΝΤ ΚΑΙ**

ΝΟΥΑΖΕΤ



1. ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΝΤΖΟΥΓΙΑΣ (BEURRE D'ANCHOIS)(ΠΟΜΑΝΤ)
2. ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΜΑΝΤ (Αμυγδάλου) (BEURRE AMANDES) (ΝΟΥΑΖΕΤ)
3. ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΟΛΜΠΕΡ (BEURRE COLBERT)(ΠΟΜΑΝΤ)
4. ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕΤΡ ΝΤΟΤΕΛ (BEURRE MAITRE D'HOTEL)(ΠΟΜΑΝΤ)
5. ΒΟΥΤΥΡΟ ΕΣΚΑΡΓΚΟ (Σαλιγκαριού) (BEURRE D' ESCARGOTS)(ΠΟΜΑΝΤ)
6. ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΑΝΙΕ (BEURRE MANIE)(ΠΟΜΑΝΤ)
7. ΒΟΥΤΥΡΟ ΝΟΥΑΡ (BEURRE NOIR)
ΝΟΥΑΖΕΤ
8. ΒΟΥΤΥΡΙ ΠΙΣΤΑΣ (Φιστικιού) (BEURRE PISTACHES)(ΝΟΥΑΖΕΤ)
9. ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΟΥΤΑΡΝΤ (BEURRE MOUTARDE)(ΦΟΝΤΙ)
10. ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕΝΙΕΡ (BEURRE MEUNIERE)(ΝΟΥΑΖΕΤ)
11. ΒΟΥΤΥΡΟ ΕΚΡΕΒΙΣ (BEURRE D'ECREVISSES)(ΦΟΝΤΙ)

ΕΠΙΓΡΑΜΜΑΤΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΒΟΥΤΥΡΩΝ

12. ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΡΕΒΕΤ (γαρίδας) (BEURRE DE CREVETTES)(ΦΟΝΤΙ)
13. ΒΟΥΤΥΡΟ ΟΜΑΡ (αστακού) (BEURRE HOMARD) (ΦΟΝΤΙ)
14. ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΣΤΑΚΟΥ Β' (BEURRE DE HOMARD)(ΦΟΝΤΙ)
15. ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ (σάλτσα) (BEURRE BOURGUIGNON)(ΠΟΜΑΝΤ)
16. ΒΟΥΤΥΡΟ ΟΤΕΛΙΕ (BEURRE HOTELIER)(ΠΟΜΑΝΤ)