



たくさん振って！ フレーバーバター

バターをつくったことがありますか？

バターは生クリームからつくることができます。振ってつくる体験は意外と少ないかもしれません。貴重な経験をみんなで楽しもう！

※このレシピではバターをつくる過程で出る水分（ホエー）で2枚分のホットケーキをつくっています。

材料

- 生クリーム 200 g
(乳脂肪分47%)
- フレーバー 適量
(ペッパー・ハーブ・
フルーツピールなど)

- <ホットケーキ>
- ホットケーキミックス 200 g
- 卵 1個

作り方

<バターのつくり方>

1. 口が広く振りやすい容器に生クリームを入れて、ふたをし、上下によく振ります。
2. 5分ほど振り続けるとホイップ状になり、さらに振り続けると固まったバターと水分（ホエー）に分かれます。
3. ふたを開けてホエーのみをボウルに移します。これを2～3回繰り返し、バターとホエーを分けます。

※このホエーはホットケーキに使います。

1. バターを別の容器に取り出し、お好みのフレーバーを加えてスプーンで混ぜ合わせます。
2. つくったバターをラップに包んで冷蔵庫で冷やします。

<ホットケーキへのホエーの利用>

1. ホットケーキミックスに用いる牛乳の代わりに分離したホエーを使います。ホエーの不足分は水で調節します。
2. 出来上がったホットケーキに冷やしたフレーバーバターをトッピングして完成！

指導のポイント

- ・ 使用する生クリームの種類が最も大切です。選ぶ際は「動物性のもの」「乳化剤・安定剤の入っていないもの」がおすすめです。
- ・ バターが固まりにくいときは、冷やしながら振るとよいです。



MEMO

生クリームを振り続けることで、固形のバターと水分のホエーに分かれるのが不思議ですね。生クリームに含まれる乳脂肪分は、タンパク質などの膜に覆われています。生クリームを振り混ぜると、この膜が破れて脂肪同士が結びつくことで固まります。このように油分と水分を分ける操作は振ること以外にもあります（解乳化）。調べてみても面白いですね！

体験



ふる

知識



科学

カテゴリ



おやつ

調理時間



30
min

人数



3人〜

費用



¥

