



Introducción a la Mantequilla Artesanal

Descubre qué es la mantequilla artesanal y su rica historia. Conoce sus beneficios sobre la mantequilla comercial. Utilizamos nata fresca de alta calidad para un sabor superior.

Utensilios Necesarios

Batidora

Eléctrica, de pie o mano, ideal para batir la nata.

Recipientes

Amplios, preferiblemente vidrio o acero inoxidable.

Colador y espátula

Para separar suero y manejar la mantequilla.

Molde y toallas

Para dar forma y secar la mantequilla.



Paso 1: Preparación de la Nata

- Nata bien fría entre 4 y 7°C
- Al menos 35% materia grasa en la nata
- Evitar nata UHT para mejor sabor
- Remover suavemente antes de batir

Una buena preparación garantiza una mantequilla sabrosa y cremosa.



Paso 2: Batido Inicial

1

Verter la nata

En recipiente amplio y frío para mejor textura.

2

Batir

Velocidad media-alta hasta nata montada.

3

Continuar

Hasta notar que la nata se corta y cambia textura.



Paso 3: Separación del Suero

Bate hasta separar

Mantequilla sólida y suero líquido se separan.

Controla la velocidad

Reduce si el suero salpica para evitar pérdidas.

Tiempo

De 5 a 15 minutos según batidora y nata.

Paso 4: Lavado de la Mantequilla

1

Escurrir

Usa colador o gasa para eliminar suero residual.

2

Lavar

Con agua fría varias veces hasta agua clara.

3

Importancia

Preserva sabor y prolonga conservación.



Paso 5: Amasado y Salado (Opcional)

- Amasar para quitar exceso de agua
- Añadir sal (1-2%) para sabor y conservación
- Mezclar bien para distribuir la sal

Da forma a la mantequilla con moldes o manos para presentación.



Conservación y Disfrute



Envuelve

Papel encerado o film para mantener fresca.



Almacena

En frigorífico (2-3 semanas) o congelador (2-3 meses).



Degusta

Ideal en pan fresco, tostadas o recetas.



¡Disfruta!

Tu mantequilla artesanal casera lista para saborear.