

<https://simone-signoret.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article870>



Comment fabriquer son propre beurre ?



- Archives - 2020-2021 - cycle 3 : CM1 - CM2 - 6ème - CM1 : Mme LAROUDIE -



Publication date: samedi 8 mai 2021

Copyright © Ecole Simone Signoret - Tous droits réservés

Le lundi 3 mai, la fromagère du village, Delphine, est venue dans notre classe.

D'abord, nous avons commencé par des rappels, les différents laits que nous pouvons trouver (lait entier, demi-écrémé ou écrémé).

Pour fabriquer du beurre, nous avons besoin de crème obtenue à partir du lait entier à l'aide d'une centrifugeuse.

En classe, nous avons fabriqué notre propre beurre. Tout le monde a participé !

Voici les différentes étapes :

En premier, nous avons versé de la crème fraîche avec 33 % de matières grasses dans la baratte.

En deuxième, nous avons agité la crème pendant 30 minutes.

Nous avons vu que la crème se transforme en chantilly puis la matière grasse et le bas-beurre se séparent.

Le beurre est sans conservateur, nous devons le consommer dans les 3 jours.

Nous sommes tous partis avec 12 grammes de beurre.

Nous l' avons goûté chez nous.

Il est très bon !

Un grand merci à Delphine pour cette découverte !

<https://simone-signoret.etab.ac-lyon.fr/spip/local/cache-vignettes/L64xH64/pptx-3bcee.svg>

[Impossible de lire la video]

Alexis et Victor