

# Pasos Mantequilla



## De nata ácida

Se añaden fermentos productores de ácido y de diacetilo en la nata (**30% de grasa**) y se deja a temperatura ambiente un mínimo de 12 horas. Esto genera NATA ÁCIDA.

Se enfría la nata a 10°C o menos antes de batir.

Se bate hasta formar granos, estos se separan de la mazada.

Los granos se lavan con **agua fría**, la temperatura exacta depende de la textura deseada (cuanto más fría el agua más dura la mantequilla). **Este paso se repite dos o tres veces renovando el agua en cada lavado.**

Opcional: Se añade sal en caso de querer mantequilla salada.

Se amasa.

Se moldea y refrigera entre 4 y 6°C.

En el caso de querer conservarla, se congela.

## De nata dulce

**Se salta este paso.**

No obstante, la adición de fermentos confiere a la mantequilla su aroma característico (diacetilo), por lo que este formato carecería de este.

Se enfría la nata a 10°C o menos antes de batir.

Se bate hasta formar granos, estos se separan de la mazada. En este caso será un poco más difícil el batido.

Los granos se lavan con **agua fría**, la temperatura exacta depende de la textura deseada (cuanto más fría el agua más dura la mantequilla). **Este paso se repite dos o tres veces renovando el agua en cada lavado.**

Opcional: Se añade sal en caso de querer mantequilla salada.

Se amasa.

Se moldea y refrigera entre 4 y 6°C.

En el caso de querer conservarla, se congela.

PASO  
**01**

PASO  
**02**

PASO  
**03**

PASO  
**04**

PASO  
**05**

PASO  
**06**