

ハイマージャでバターを作ろう! ~HM-400W編~



生クリームと塩を混ぜるだけ!



材料	塩
乳脂肪36%生クリーム	○
乳脂肪45%生クリーム	—



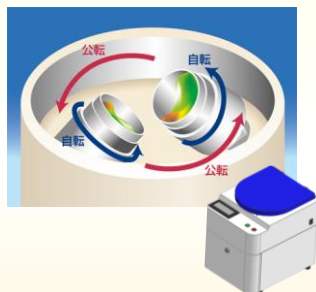
◆ ◆ ◆ 作り方 ◆ ◆ ◆

1



乳脂肪生クリームと塩を
攪拌容器に入れる

2



ハイマージャにより攪拌

3



風通しの良い所で
乾燥させる

4



完成

参考資料

- ・モーモー博士の簡単バターの作り方 _東北協同乳業株式会社
<http://www.tk-holstein.com/butter.html>
- ・新鮮バターミルクとバターの作り方☆その2 _cookpad
<https://cookpad.com/recipe/1636031>

◆ ◆ ◆ ハイマージャでバター作り! ◆ ◆ ◆

乳脂肪36%生クリーム(有塩)



テストNo.	公転	自転	材料重量 (g)	バター重量	バター生成時間	塩	運転時の材料温度	状態
	(min ⁻¹)	(min ⁻¹)						
条件①	7	8	50	30g	2分	0.5g	15℃~20℃	
	1120	900						
条件②	10	1	50	20g	6分	0.5g	15℃~20℃	
	1600	160						

考察

①と②を比較して②のほうが美味しい。
生成に時間がかかったため塩が全体に混ざり、口当たりの良い味となった。
①は②に比べ、しょっぱかった。塩が完全に溶けきれなかったと推測できる。

乳脂肪45%生クリーム(無塩)



テストNo.	公転	自転	材料重量 (g)	バター重量	バター生成時間	塩	運転時の材料温度	状態
	(min ⁻¹)	(min ⁻¹)						
条件③	7	8	50	30g	1分30秒	-	15℃~20℃	
	1120	900						
条件④	10	1	50	20g	2分	-	15℃~20℃	
	1600	160						

考察

味については殆ど差は無い。ミルクの香りが強い。

◆ ◆ ◆ まとめ ◆ ◆ ◆

ハイマージャを使用すると、最短で1分30秒でバターが出来る。
冷蔵庫で冷やすと、さらに硬くなり市販のものに近づいた。
※当社で作ったバターを食パンに塗って、食べてみませんか?

