

Boter veel te lekker om te laten staan!

door Tineke van der Haven

Boter is uit!

Want.... Boter is vet. Je wordt er dik van. Zou bovendien de verkeerde vetten bevatten en smeert daarnaast ook nog slecht.

Nog een klacht: de boter van tegenwoordig heeft te weinig smaak!

Nee toch! Wij weten gelukkig beter. Boter is lekker! Over de asperges, door de groenten. In de appeltaart en als braadbad voor de sudderlapjes. En ongezond? Niet als je genoeg beweegt en met mate en gevarieerd eet.

Boter is geen gemakkelijk product om te maken. Er is boter en boter.

Smaak, samenstelling en 'opbouw zijn belangrijk'. Met een mooi woord noemen we de bouw wel 'textuur'. De bouw van boter is van groot belang voor de eigenschappen, vooral voor de smaak van boter. Hieronder enkele wetenswaardigheden voor een nóg betere smaak van "echte boter".

EIGENSCHAPPEN VAN BOTER

Echte boter wordt bereid uit melk. Melkvet is het belangrijkste bestanddeel. De wet eist dat boter – net als margarine – tenminste 80% vet bevat en ten hoogste 16% water.

De oorspronkelijke, traditionele bereiding van boter gaat via room. Melk roomt op, de roomlaag wordt gescheiden van de ondermelk, verzuurt en wordt dan gekarnd. Door het karnen ontstaan boterkorrels en karnemelk. Na het kneden van de korrels tot een gelijkmatige massa is de boter gereed om te verpakken en te verkopen.

WAT IS BELANGRIJK

BIJ DE BEREIDING VAN BOTER?

- De grondstof melk is uiteraard van groot belang. Niet voor niets heeft grasboter uit mals voorjaarsgras een grote reputatie: goudgeel en goed smeerbaar. Verse melk van goede kwaliteit levert boter met een zuivere smaak.
- Verhitten van de room maakt de boter en de karnemelk beter houdbaar. Niet alleen omdat de besmettingsbacteriën dood gaan. Bij temperaturen flink boven laagpasteurisatie vormen zich anti-oxydanten in de boter en de karnemelk. Deze gaan het ontstaan van vette smaakjes in de boter tegen. In de karnemelk remmen ze de vorming van een metalige oxidatiesmaak.
- Het zuursel voor de verzuring van de room speelt een grote rol. Deze belangrijke rol is mogelijk wat in de vergetelheid geraakt. "Als alles maar goed zuur wordt", denkt menige zuivelbereider, "dan krijgt Listeria tenminste geen kans" en

daarmee ziet hij de vorming van het boteraroma in zijn product helemaal over het hoofd. Jammer!

Er zijn veel soorten zuursels, ieder met zijn eigen samenstelling en bacteriesoorten. Het ene zuursel produceert meer aroma dan het andere. Wie veel boter maakt weet dat een goed BD-zuursel wonderen doet bij de productie van aromatische boter en karnemelk. Belangrijke bestanddelen voor een smakelijk boteraroma zijn diacetyl en melkzuur. Zorg er voor dat die de kans krijgen om gevormd te worden tijdens de verzuring.

- Na het karnen volgt het kneden. Bij het kneden worden de boterkorrels en de ingesloten karnemelk gemengd tot een homogene massa. Veel vetbolletjes gaan stuk, het vet komt vrij en de karnemelk wordt verdeeld tot kleine druppeltjes. Hoe langer er gekneet wordt hoe meer vetbolletjes er kapot gaan en hoe kleiner de karnemelkdruppeltjes worden. Op den duur wordt de boter dof en oogt zalvig; de smaak vervlakt en wordt zelfs wat vetzig. Het kneden bepaalt voor een heel groot deel of de boter smaak zal hebben of niet! Bij dit onderdeel van de boterbereiding moeten we dan ook goed wakker zijn.

Te lang kneden maakt dat de karnemelk zich zó fijn door de boter verdeelt dat de aromastoffen haast niet meer zijn te proeven. Maar... te kort kneden maakt dat de vochtdruppeltjes niet klein genoeg worden. En dan rijst er een ander probleem. Dan zal blijken dat de boter spettert bij het smeren en bakken en minder goed houdbaar is doordat micro-organismen langer kunnen doorgroeien in de grote druppeltjes.

De kunst van het boter maken is om bij de duur van het kneden een juiste middenweg te vinden.

- De meeste boter wordt niet gezouten. Spijtig, een beetje zout in de boter haalt het goede nog meer naar voren en geeft meer smaak. Een prachtig middel om je te onderscheiden van de grote massa.

EIGENSCHAPPEN

Boter ruikt aromatisch en smaakt fris, maar niet zuur. Ook boter uit gezuurde room bereid, mag niet zuur smaken!

Het uiterlijk van goede boter is licht glanzend; doffe boter is te lang gekneet. Vochtdruppeltjes mogen net niet zichtbaar zijn.

Eigenlijk mogen we het niet zeggen, maar een grove vochtverdeling komt de smaak van boter ten goede. Helaas niet de houdbaarheid, dus maak geen gewoonte van te kort kneden. Hoe groter de vochtdruppeltjes hoe bruikbaar ze zijn voor bacteriën.

In boter zit ook wat eiwit, dat zorgt bij het verhitten van boter voor de heerlijke braadlucht.

VOCHT EN LOS VOCHT

Boter bevat vet en vocht. Als het vocht niet fijn verdeeld is in het vet, zijn de druppeltjes zichtbaar. Die zichtbare druppeltjes noemen we "los vocht". De boter is dan "nat".

"Los vocht" in de boter hoeft niet te betekenen dat boter ook teveel vocht bevat. Het wil alleen zeggen dat de vochtdruppels te groot zijn.

Het gehalte aan "los vocht" kan vrij eenvoudig worden vastgesteld met een speciaal indicatorpapiertje. Dit wordt op een vlak stukje boter gelegd. Druppeltjes vocht verkleuren het



"Los vocht" in boter wordt gemeten met los-vocht-papier



Met een vergelijkingsschaal stelt men het gehalte aan "los vocht" vast

papiertje en worden daardoor zichtbaar. Er zijn vergelijkingschalen waarmee het gehalte aan "los vocht" kan worden uitgedrukt.

Het vochtgehalte daarentegen, kun je niet zomaar aflezen. Daarvoor moet je wegen, verhitten en rekenen. Een zorgvuldig afgewogen monster boter wordt verhit zodat de boter gaat spatten en sissen en het vocht verdampt. Als al het water is verdwenen, wordt het monster opnieuw gewogen en dan kan het vochtgehalte worden berekend.

Goede boter behoort geen "los vocht" te bevatten! Wie echter kleine porties boter maakt, heeft er wel eens moeite mee om de boter voldoende droog te kneden. Laat in dat geval de boter voor het kneden goed uitlekken en opstijven dat kan helpen!

Zout in de boter trekt vocht aan. Gezouten boter wordt dan ook gemakkelijker nat. Dan is het van nóg meer belang dat de boter voor het kneden een tijdje rust zodat het zout eerst kan oplossen in het vocht voordat met het kneden een aanvang wordt gemaakt.

VERTEL DIT AAN UW KLANTEN!

Goede boter smaakt lekker. Je ruikt het aroma van verse karnemelk.

Zet de botervloot niet in de koelkast maar laat hem in de keuken staan dan laat hij zich prima smeren. Niets is erger voor boter dan het in-en-uit de koelkast zetten. Juist door sterke temperatuurwisselingen wordt boter hard en slecht smeerbaar.

Bij kamertemperatuur bederft boter echt niet zo snel. Maak desnoods de porties wat kleiner. Boter is een van de weinige producten die voor voedselvergiftiging weinig gevoelig zijn. Bacteriën houden niet zo van vet en in het vocht van de druppeltjes hebben ze niet zoveel mogelijkheden. Gewoonlijk vinden ze daar niet genoeg water en dat water is voor hen te zuur en te arm van samenstelling.

Tenslotte dit: lekker duurt gewoonlijk maar kort! Karn daarom eens een keertje vaker. Verse karnemelk is zoveel lekkerder. Dat vinden uw klanten ook.

