



BEURRES ET CRÈMES

On verra ici comment réaliser du beurre frais à partir de crème (p. 101) et comment le clarifier pour l'utiliser en cuisson à la poêle (p. 114). Bonus pour les intolérants au lactose : on voit comment produire de la crème épaisse sans acheter de ferments ad hoc (p. 117). Et enfin, je transmets la simplissime recette pour faire votre propre mascarpone à partir de crème fraîche (p. 121). D'abord, voyons les procédures génériques de ce chapitre, en images.