Sauzen / Frankrijk

Crème Fraîche

Zware room geënt met karnemelk of een lepel levende cultuur, 12 tot 24 uur bij kamertemperatuur bewaard totdat deze dikker wordt tot een pittige, zijdezachte, lepelbare crème die bij verhitting blijft zitten zonder te breken.

Tijd 960 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen slagroom (minimaal 35% vet, niet ultragepasteuriseerd)
- ☐ 10 delen Gekweekte karnemelk (levende culturen)

Zo maak je het.

01 Giet de slagroom in een schone glazen pot of kom. Voeg de karnemelk toe en roer voorzichtig met een schone lepel gedurende 20 seconden – net genoeg om de culturen gelijkmatig door de room te verdelen. Niet kloppen of beluchten; je introduceert levende bacteriën en neemt geen lucht op. Ultragepasteuriseerde room is zo verhit dat de lipiden die nodig zijn om de culturen vast te houden, worden vernietigd. Daarom moet dit worden vermeden.

02 Dek de pot losjes af – niet luchtdicht, omdat de culturen moeten ademen – en laat hem op een warme plek op kamertemperatuur staan, bij voorkeur 20 tot 24 C / 68 tot 75 F. Controleer het na 12 uur. In warme keukens kan het binnen 12 uur klaar zijn; in koelere keukens kan dit oplopen tot 24 uur. Je wacht tot de crème dikker wordt tot een lepelbare, halfvaste consistentie en een milde, aangename smaak krijgt. Tijdens de gisting niet roeren.

03 Zet de crème fraîche losjes afgedekt in de koelkast. De volgende 2 tot 4 uur zal het nog steviger worden, omdat de kou de bacteriële activiteit stopt en het vet lichtjes kristalliseert. Het eindproduct is 1 tot 2 weken houdbaar in de koelkast. Om de volgende batch te maken, reserveer je een eetlepel als starter in plaats van de karnemelk; de culturen regenereren voor onbepaalde tijd bij elke batch.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / creme-fraiche