



Opskriften til fremstillingen af smør afhænger af årstiden - sommer hhv. vinter.

Vinter defineres som perioden når køerne fodres med hør/ensilage. Det giver mælken et fedtindhold med mange fedtsyrer med højt smeltepunkt, som giver hårdt smør.

Det kan der kompenseres for ved variationen i fremstillingen, som så giver smør med cirka samme konsistens, året igennem.

Det ideelle udgangspunkt for smørfremstilling er pasteuriseret piskefløde med en fedtprocent på 30-35%. Har du en piskefløde med højere fedtprocent kan fedtprocenten reduceres ved tilsætning af skummetmælk.

| Sommermetoden: (22-16-8-10) | Vintermetoden: (8-22-16-11) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperering af piskefløden til 22°C Syrning i 24 timer - 6 timer v. 22°C - 16 timer ved 16°C Afkøling til 8°C Henstand i (mindst) 2 timer (krystallisering) Opvarmning til 10°C under omrøring | Temperering af piskefløden til 8°C Henstand i (mindst) 2 timer (krystallisering) Opvarmning til 22°C Syrning i 24 timer - 6 timer v. 22°C - 16 timer ved 16°C Afkøling til 11°C under omrøring Henstand i 2 timer (færdigkrystallisering) |
| Syrning med O-R704 eller OT-RST743: ~0,5 g per 10 liter fløde. Efter syrning skal pH ligge på 5,6 eller derunder. Piskning ved høj hastighed (5-10 min) indtil smørkorn i hasselnødsstørrelse Kærning ved lav hastighed (5 min) Smørret er færdigt, når det ikke mere "fugter": - Tag lidt op på en kniv. Hvis det har en skinnende overflade, skal det kærnes mere. Temperatur under kærning må ikke komme over 15°C. Aftapning af kærnemælk. Tilsætning af koldt vand og færdigkærning ved lav hastighed (5-10 min) Vandet tilsættes over flere gange (3) og tømmes af hver gang. Tilsæt salt (maks. 1,2%) og bearbejd ved lav hastighed. Smørret sættes til afkøling i køleskab i 30 minutter. Bearbejdes i smørkærnen endnu engang for at fordele saltet. Smørret pakkes og køles. | |

Noter: Fedtprocent i smør: 75-85%. 1 liter 38% fløde vejer $\sim 0,9 \cdot 380 + 1,0 \cdot 620 = 962$ g
 Med en fedtprocent på 38% bliver der per kg piskefløde cirka 475 g smør og cirka ½ liter kærnemælk.

Der kan tilsættes olie ved en ekstra bearbejdning (Kærgården: 75% smør, 25% rapsolie).
 Kærgårdens rapsolie er raffineret. Det er dårligt for oliens kvalitet, men giver neutral smag fra olien.