



## **KIT PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO FRESCO**

Contenuto del kit:

- Panno da formaggio
- Sale da formaggio (Cheese Salt)
- 2 fascelle quadrate per feta
- Starter di coltura mesofilica (Mesophilic Starter Culture)
- 10 pasticche di caglio vegetale (Vegetarian Rennet)
- Termometro
- Cloruro di calcio (Calcium Chloride)
- Griglia per formaggio
- Pipetta
- Sanificante
- Dosatori per la misurazione dello starter
- Libretto di ricette

### **ATTREZZATURA ED INGREDIENTI**

#### **TERMOMETRO**

Il termometro vi permetterà un monitoraggio continuo della temperatura del latte.

Come usare il termometro?

Quando misurate la temperatura assicuratevi che le due tacche poste sull'estremità inferiore della sonda siano completamente immerse nel liquido. Se non lo sono non avrete una misura accurata della temperatura.

#### **FASCELLE QUADRATE PER FETA**

Le fascelle per feta servono drenare il siero dal formaggio e dare alla feta la tipica forma quadrata. Nel caso la fascella si deformasse leggermente, immergetela in acqua calda (50-60°C) per 10 minuti in modo da ammorbidire la plastica e ridatele la forma con le mani, dopo di che lasciatela raffreddare.

#### **GRIGLIA PER FORMAGGIO**

E' consigliato tenere il formaggio sollevato dal siero mentre la cagliata sta scolando all'interno della fascella.

#### **PANNO DA FORMAGGIO**

Il panno da formaggio è utile per separare la cagliata dal siero. Inoltre è spesso usato per foderare i colini e le fascelle in modo che la cagliata non vada persa.

### **Consigli per la pulizia:**

Il panno da formaggio è riutilizzabile. Dopo ogni uso lavarlo in acqua calda per eliminare ogni residuo di latte, poi farlo bollire in acqua per 5 minuti per sterilizzarlo.

### **PIPETTA**

Si usa per misurare piccole quantità di cloruro di calcio

### **DOSATORI PER LO STARTER**

Questi piccoli cucchiaini dosatori sono perfetti per misurare piccole quantità di starter e di enzimi. Tad è circa 1 ml (1/4 tsp), Dash è circa 0,5 ml (1/8 tsp), Pinch corrisponde a circa 0,3 ml (1/16 tsp), Smidgen corrisponde a circa 0,15 ml (1/32 tsp), Drop corrisponde a circa 0,07 ml (1/64 ml)

### **CLORURO DI CALCIO**

Il processo di pastorizzazione e di omogeneizzazione ai quali il latte deve essere sottoposto prima della messa in commercio è responsabile di una diminuzione del calcio contenuto naturalmente nel latte. Aggiungere cloruro di calcio aiuta a ripristinare parte del calcio perduto e vi aiuterà ad ottenere una cagliata buona e resistente oltre a una maggiore produzione di formaggio.

### **SALE DA FORMAGGIO**

Il sale da formaggio incluso nel kit è privo di iodio. Lo iodio può contrastare l'attività dei batteri dello starter e impedire loro di fare il proprio lavoro.

### **STARTER DI COLTURE MESOFILICHE**

Questi starter sono le colture di batteri che rendono il latte acido e producono la cagliata. Questo processo crea all'interno del latte una parte solida (la cagliata) e una parte liquida (il siero). La cagliata andrà a creare il vostro formaggio fresco. Queste colture sono composte da veri e propri microrganismi viventi. Nonostante si conservino bene a temperatura ambiente, per prolungare la loro vita e preservare la capacità di cagliare, si consiglia di conservarli nel congelatore. Più al fresco li conserverete, più a lungo rimarranno attivi.

### **CAGLIO VEGETALE**

Il caglio è usato per velocizzare il processo di formazione di cagliata e siero. Aiuta inoltre a formare una cagliata più spessa. Il caglio contenuto in questo kit è adatto anche ai vegetariani. Una pasticca usata per metà può essere conservata in un contenitore ermetico o avvolta in una striscia di pellicola alimentare. Le pastiglie di caglio hanno una durata di circa 3 anni dal momento della produzione se conservate all'asciutto e a temperatura ambiente.

### **SANIFICANTE**

Per sanificare tutta l'attrezzatura che entra in contatto con il latte. Seguire le istruzioni dell'etichetta.

### **ULTERIORE ATTREZZATURA DA CUCINA DI CUI POTRESTE AVERE BISOGNO:**

#### **SCHIUMAROLA**

Utile per raccogliere e scolare la cagliata quando la si trasferisce nella fascella o in uno scolapasta

### **SCOLAPASTA**

Utile per scolare la cagliata dal siero. Si consiglia l'utilizzo di uno scolapasta con i piedini in modo che la cagliata rimanga sollevata e non sia a contatto con il siero.

### **COLTELLO A LAMA LUNGA**

Utile per tagliare la cagliata

### **DOSATORI E BILANCIA**

Per dosare il latte e il sale

### **BAGNOMARIA PER LA PENTOLA**

Avrete bisogno di un modo per tenere il vostro latte alla corretta temperatura per diverse ore. Questo può essere fatto lasciando la pentola sul fornello spento ma tiepido, oppure tenendo la pentola immersa a bagnomaria in un altro recipiente in cui inserirete acqua calda (a temperatura leggermente maggiore di quella del latte), oppure immergere la pentola in acqua calda all'interno di un contenitore termico (ad esempio una borsa frigo portatile rigida).

Nel caso in cui teniate la pentola a bagnomaria in acqua calda è consigliato controllare la temperatura del latte di tanto in tanto e sostituire l'acqua del secondo recipiente con acqua calda in modo da tenere la temperatura il più costante possibile.

## **RICETTE**

### **QUARK**

Il Quark è un formaggio veloce e semplice da preparare, caratterizzato da ottime caratteristiche nutrizionali.

Il Quark è un alimento molto proteico e a basso contenuto di grassi, molto versatile e molto popolare soprattutto nei paesi dell'Europa del nord, dove è tipicamente mangiato a colazione con la frutta oppure come dessert. Viene inoltre mescolato ad erbe aromatiche e spalmato sul pane oppure usato anche come salsa da mangiare sulle patate arrosto!

### **RICETTA PER LA PRODUZIONE DI CIRCA 300 GR DI FORMAGGIO**

#### **LIVELLO DI DIFFICOLTA' : MOLTO SEMPLICE**

#### **INGREDIENTI:**

1 litro di latte intero a lunga conservazione

0,07 ml di starter (1 misurino DROP)

#### **ATTREZZATURA:**

Pentola

Termometro

Panno da formaggio

Scolapasta

Schiumarola

## **PROCEDIMENTO:**

### **1. INOCULO DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo Iodophor in dotazione (seguire le istruzioni sul flacone).

Versare il latte in una pentola abbastanza capiente e scaldarlo sul fornello fino a 30°C. Una volta raggiunta questa temperatura aggiungere lo starter. Per la misurazione della temperatura assicurarsi che le due tacche sulla sonda del termometro siano completamente immerse nel latte. Lasciare tutta la notte (12-24 ore) a rassodare a una temperatura di 20-30°C.

### **2. SGOCCIOLATURA DEL FORMAGGIO**

Dopo 1-24 ore, trasferire il formaggio a scolare in uno scolapasta foderato con il panno da formaggio fino a che non avrà raggiunto la densità desiderata (potrà essere denso come uno yogurt alla greca, oppure più compatto come un formaggio spalmabile).

### **3. AROMATIZZAZIONE DEL FORMAGGIO**

Aggiungere erbe aromatiche triturate a proprio piacimento per ottenere un formaggio salato da spalmare, oppure aggiungere un po' di latte per ottenere una consistenza più morbida (simile allo yogurt) da mangiare con la frutta a colazione o come dessert. Il Quark è ottimo per i dolci da forno (è usato nella preparazione delle torte al formaggio tedesche).

## **FIOCCHI DI LATTE**

I fiocchi di latte sono ottimi mangiati da soli, con la frutta, in un panino o in insalata.

## **RICETTA PER LA PRODUZIONE DI CIRCA 300 GR DI FORMAGGIO**

### **LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: MOLTO SEMPLICE**

#### **INGREDIENTI:**

2 litri di latte intero a lunga conservazione

0,07 ml di starter (1 misurino DROP)

1/2 pastiglia di caglio vegetale sciolta in poca acqua potabile fredda

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente. Mescolare subito prima di aggiungerlo al latte.

1 ml di cloruro di calcio (misurare con la pipetta in dotazione)

Sale da formaggio (per insaporire a proprio gusto)

Erbe aromatiche (opzionali, a proprio gusto)

#### **ATTREZZATURA:**

Pentola

Coltello a lama lunga

Schiumarola

Termometro

Scolapasta

Panno da formaggio

Pipetta

## **PROCEDIMENTO:**

### **1. INOCULO DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo Iodophor in dotazione (seguire le istruzioni sul flacone del sanificante).

Versare il latte in una pentola abbastanza capiente e riscaldarlo sul fornello fino a raggiungere 22°C, dopo di che aggiungere il cloruro di calcio.

Per la misurazione della temperatura assicurarsi che le due tacche sulla sonda del termometro siano completamente immerse nel latte. Aggiungere lo starter e mescolare delicatamente.

Aggiungere il caglio disciolto nell'acqua e mescolare con un movimento delicato in su e giù per circa 1 minuto.

Coprire e lasciare a circa 22°C per 4-8 ore o comunque finchè il latte non si sia ben rassodato, usando i metodi indicati precedentemente per il bagnomaria.

## **2. ROTTURA DELLA CAGLIATA**

Usando un coltello a lama lunga tagliare la cagliata in cubi di circa 3 cm di lato, poi lasciar riposare per circa 10 minuti.

## **3. COTTURA DELLA CAGLIATA**

Mettere la pentola sul fuoco con la fiamma al minimo e portare la cagliata circa 43°C. In questa fase mescolare delicatamente per evitare che i cubi di cagliata si attacchino tra loro.

Mantenere la temperatura di 43°C per 20 minuti o finchè i cubi non si siano ristretti e siano abbastanza compatti (non devono più avere un interno morbido).

Spengere il fuoco e lasciare che i cubi si depositino sul fondo della pentola per circa 5 minuti.

## **4. SGOCCIOLATURA DELLA CAGLIATA**

Versare il siero e raccogliere i cubi di cagliata con una schiumarola trasferendoli in uno scolapasta forato con il panno da formaggio. Annodare insieme le estremità del panno in modo da creare una sorta di sacco, appenderlo legandolo a un mestolo di legno o altro e appendendo questo ai bordi della ciotola o di un altro contenitore alto in modo che il sacchetto non tocchi il fondo e lasciarlo sgocciolare per alcuni minuti.

Riaprire il panno trasferire la cagliata in una ciotola. Rompere i cubi di cagliata con un mestolo e aggiungere sale a proprio gusto (aggiungere anche le erbe aromatiche, a piacimento se usate, in questa fase). Per dei fiocchi di latte più cremosi aggiungere un po' di panna fresca oppure un paio di cucchiaini di Quark per una versione più light.

I fiocchi di latte possono essere conservati in frigorifero per circa una settimana in un recipiente chiuso.

## **CREAM CHEESE (FORMAGGIO SPALMABILE TIPO "PHILADELPHIA")**

### **RICETTA PER LA PRODUZIONE DI CIRCA 450 GR DI FORMAGGIO**

#### **LIVELLO DI DIFFICOLTA' : MOLTO SEMPLICE**

#### **INGREDIENTI:**

450 ml di panna fresca

450 ml di latte intero a lunga conservazione

0,07 ml di starter (1 misurino DROP)

1/2 pastiglia di caglio vegetale sciolta in poca acqua potabile fredda

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente. Mescolare subito prima di aggiungerlo al latte.

0,5 ml di cloruro di calcio (misurare con la pipetta in dotazione)

Sale da formaggio (per insaporire a proprio gusto)

Erbe aromatiche (opzionali, a proprio gusto)

**ATTREZZATURA:**

Pentola  
Schiumarola  
Termometro  
Scolapasta  
Panno da formaggio  
Pipetta

**PROCEDIMENTO:****1. INOCULO DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo Iodophor in dotazione (seguire le istruzioni sul flacone del sanificante).

In una pentola abbastanza capiente mescolare il latte e la panna e riscaldare il tutto sul fornello fino a raggiungere 22°C, dopo di che aggiungere 0,5 ml di cloruro di calcio.

Aggiungere lo starter e il caglio disciolto in acqua.

Mescolare accuratamente e lasciare a circa 20°C per circa 24 ore.

**2. SGOCCIOLATURA DEL FORMAGGIO**

Con la schiumarola trasferire la cagliata in uno scolapasta rivestito con il panno da formaggio. Annodare insieme le estremità del panno in modo da creare una sorta di sacco, appenderlo legandolo a un mestolo di legno o altro e appendendo questo ai bordi della ciotola o di un altro contenitore alto in modo che il sacchetto non tocchi il fondo e lasciarlo sgocciolare per circa 6 ore o fino a che la cagliata smette di gocciolare.

**3. AROMATIZZARE IL FORMAGGIO**

Trasferire il formaggio in una ciotola e lavorarlo con un mestolo fino a renderlo cremoso.  
Salare ed aromatizzare a proprio piacimento.

**CREAM CHEESE LIGHT**

Questa è una ricetta per ottenere un formaggio spalmabile a basso contenuto di grassi, ottimo sostituto del tradizionale cream cheese in tutte le preparazioni light.

**RICETTA PER LA PRODUZIONE DI CIRCA 450 GR DI FORMAGGIO****LIVELLO DI DIFFICOLTA' : MOLTO SEMPLICE****INGREDIENTI:**

2 litri di latte intero a lunga conservazione

0,07 ml di starter (1 misurino DROP)

1/2 pastiglia di caglio vegetale sciolta in poca acqua potabile fredda

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente. Mescolare subito prima di aggiungerlo al latte.

1 ml di cloruro di calcio (misurare con la pipetta in dotazione)

Sale da formaggio (per insaporire a proprio gusto)

Erbe aromatiche (opzionali, a proprio gusto)

**ATTREZZATURA:**

Pentola  
Frusta  
Schiumarola  
Termometro  
Scolapasta  
Panno da formaggio  
Pipetta

**PROCEDIMENTO:****1. INOCULO DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo iodophor in dotazione (seguire le istruzioni sul flacone del sanificante).

Versare il latte in una pentola abbastanza capiente e aggiungere il cloruro di calcio, dopo di che riscaldarlo sul fornello fino a raggiungere 22°C,.

Aggiungere lo starter e il caglio disciolto in acqua, mescolare delicatamente per circa 30 secondi con la schiumarola.

Coprire e trasferire in un luogo tiepido. Lasciare a 20°C per 24 ore.

**2. SGOCCIOLATURA DEL FORMAGGIO**

Con la schiumarola trasferire la cagliata in uno scolapasta rivestito con il panno da formaggio. Annodare insieme le estremità del panno in modo da creare una sorta di sacco, appenderlo legandolo a un mestolo di legno o altro e appendendo questo ai bordi della ciotola o di un altro contenitore alto in modo che il sacchetto non tocchi il fondo e lasciarlo sgocciolare per 1 giorno.

**3. AROMATIZZARE IL FORMAGGIO**

Trasferire il formaggio in una ciotola e lavorarlo con un mestolo fino a renderlo cremoso. Salare ed aromatizzare a proprio piacimento.

**HALLOUMI**

L'Halloumi è un formaggio originario dell'isola di Cipro. Tradizionalmente è preparato con latte di capra o di pecora, ma può essere fatto con ottimi risultati anche con il latte vaccino.

Per la preparazione non è necessaria l'acidificazione del latte o la creazione della cagliata, e questo lo rende un formaggio unico. Grazie alla sua ottima resistenza alla cottura, l'halloumi è mangiato per lo più grigliato. Il suo sapore lo rende ottimo in insalata o in accompagnamento di verdure saltate.

**RICETTA PER LA PRODUZIONE DI CIRCA 600 GR DI FORMAGGIO****LIVELLO DI DIFFICOLTÀ': FACILE****INGREDIENTI:**

4 litri di latte intero fresco

2 pastiglie di caglio vegetale disciolte in un bicchiere d'acqua

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente. Mescolare subito prima di aggiungerlo al latte.

2 ml di cloruro di calcio (misurato con la pipetta)

Sale da formaggio

**ATTREZZATURA:**

Pentola  
Schiumarola  
Pipetta  
Termometro  
Coltello a lama lunga  
Scolapasta  
Panno per formaggio

**PROCEDIMENTO:****1. CAGLIATURA DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo iodophor in dotazione (seguire le istruzioni sul flacone del sanificante).

Versare il latte in una pentola abbastanza capiente e portarlo a 45°C, dopo di che aggiungere il cloruro di calcio.

Continuando a mescolare, aggiungere il caglio disciolto in acqua. Mescolare accuratamente e tenere il latte a 45°C per 45 minuti (per mantenere costante la temperatura del latte, trasferite la pentola nel lavello pieno acqua calda).

**2. TAGLIO DELLA CAGLIATA**

Dopo 45 minuti la cagliata dovrebbe essersi solidificata, se non lo fosse ancora aspettate per altri 5-10 minuti. Controllate che l'acqua nel lavello intorno alla pentola sia ancora a una temperatura di circa 45°C e aggiungete altra acqua calda se necessario.

Una volta che il latte si è assestato, tagliare la cagliata in cubetti di 1 cm di lato, poi mescolare delicatamente per circa 10 minuti fino a che la cagliata non sarà significativamente più piccola e leggermente elastica. A questo punto trasferire la cagliata in uno scolapasta rivestito con il panno per formaggio a scolare.

**3. SPREMITURA DELLA CAGLIATA**

Chiudere i lembi del panno a coprire l'Halloumi all'interno dello scolapasta e porci sopra un peso (ad esempio una caraffa piena d'acqua), fino a che il formaggio non sarà compatto e leggermente gommoso (ci vorranno circa 30 minuti).

Tagliare il formaggio in pezzi della misura desiderata.

**4. BOLLITURA DEL FORMAGGIO**

In una pentola capiente portare dell'acqua all'ebollizione, a quel punto aggiungere i pezzi di halloumi, i quali affonderanno nell'acqua. Dopo 5-10 minuti torneranno a galla (non è necessario mescolare, ma assicuratevi che l'halloumi non si attacchi sul fondo della pentola). Una volta che i pezzi di formaggio vengono a galla sono pronti, scolarli e metterli a raffreddare su una griglia.

**5. SALATURA DEL FORMAGGIO**

Cospargere il formaggio di sale e lasciarlo riposare fino a che non è completamente freddo.

Una volta freddi avvolgete i pezzi di formaggio in pellicola alimentare e conservateli in frigorifero, dove si potranno conservare fino a circa 2 settimane.

**6. CUOCERE IL FORMAGGIO**

Prima di mangiarlo, grigliate delicatamente il formaggio su entrambi i lati fino a che non diventano morbidi e dorati.



## **FETA**

La feta è un formaggio che può essere prodotto sia con latte di capra che con latte di mucca. È ottimo sbriciolato sull'insalata o da solo, inoltre è possibile aggiungere erbe aromatiche a piacere, in modo da avere maggiore varietà di sapore. Con questa ricetta si potranno preparare 2 grossi pezzi di feta con latte di mucca (in caso di necessità le dosi della ricetta possono essere raddoppiate o dimezzate).

### **RICETTA PER LA PREPARAZIONE DI CIRCA 800 GR DI FORMAGGIO LIVELLO DI DIFFICOLTÀ': FACILE**

#### **INGREDIENTI:**

4 litri di latte intero fresco

0,07 ml di starter (1 misurino DROP)

1 pastiglia di cagli vegetale disciolta in un bicchiere d'acqua

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente, mescolare prima di aggiungere al latte.

Sale per una salamoia al 12%: preparare 450 ml di salamoia sciogliendo 60 gr di sale in 450 ml di acqua precedentemente bollita e aggiungere 2 ml di aceto per correggere il pH

2 ml di cloruro di calcio misurato con la pipetta

#### **ATTREZZATURA:**

2 fascelle per feta

Una pentola abbastanza capiente

Panno per formaggio

Schiumarola

Termometro

Pipetta

Griglia per formaggio

Coltello a lama lunga

#### **PROCEDIMENTO:**

##### **1. INOCULO DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo Iodophor in dotazione (seguire le istruzioni sul flacone del sanificante).

Versare il latte in una pentola abbastanza capiente e, con la fiamma bassa, portarlo a 37°C.

Una volta che il latte ha raggiunto la giusta temperatura aggiungere il cloruro di calcio e mescolare, poi aggiungere lo starter e mescolare. Continuando a mescolare aggiungere il caglio sciolto nell'acqua e mescolare per circa 1 minuto.

Mettere il coperchio sulla pentola e lasciare il latte a 37°C per un'ora e mezzo.

##### **2. TAGLIO DELLA CAGLIATA**

Quando il latte si sarà solidificato, tagliare la cagliata in cubetti di circa 1 cm di lato usando il coltello a lama lunga e lasciar riposare di nuovo la cagliata a 37°C per un'ora

Dopo un'ora mescolare delicatamente la cagliata ogni 5 minuti per i successivi 30 minuti.

##### **3. SGOCCIOLATURA E FORMATURA DEL FORMAGGIO**

Dopo aver mescolato per 30 minuti, la cagliata sarà pronta per essere trasferita nelle fascelle per feta con la schiumarola. A questo punto, se volete, potete aggiungere erbe aromatiche alla cagliata. Quando tutta la cagliata sarà trasferita nelle fascelle, ponetele sulla griglia per formaggio (precedentemente sanificata e lasciatele scolare. Assicuratevi di aver messo la feta a scolare in un recipiente

in cui sia possibile raccogliere il siero e il formaggio possa essere coperto (ad esempio una pentola larga).

Dopo 3 ore, mettete il panno da formaggio sopra la fascella e rovesciatela rimettendola poi a scolare sulla griglia per formaggio. Lasciare il formaggio coperto a scolare per tutta la notte.

Preparare la salamoia al 12%, metterla in un contenitore largo e lasciarla raffreddare tutta la notte in frigorifero.

#### **4.SALATURA DEL FORMAGGIO**

Al mattino rimuovere le due forme di feta dalle fascelle e posizionarle in un contenitore largo e aggiungere la salamoia fino a coprire appena entrambe le forme (se aggiungete troppa salamoia rischiate di avere un formaggio troppo salato).

La feta sarà pronta da mangiare dopo che è stata immersa nella salamoia per almeno 5 ore. Può essere conservata in frigorifero per circa un mese se lasciata in salamoia.

## **FETA DI CAPRA**

### **RICETTA PER LA PREPARAZIONE DI CIRCA 400 GR**

#### **LIVELLO DI DIFFICOLTA' : FACILE**

#### **INGREDIENTI:**

4 litri di latte di capra fresco pastorizzato

0,07 ml di starter (1 misurino DROP)

2 pastiglie di caglio vegetale disciolte in un bicchiere d'acqua

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente, mescolare prima di aggiungere al latte.

Sale per una salamoia al 12%: preparare 450 ml di salamoia sciogliendo 60 gr di sale in 450 ml di acqua precedentemente bollita e aggiungere 2 ml di aceto per correggere il ph

2 ml di cloruro di calcio misurato con la pipetta

#### **ATTREZZATURA:**

2 fascelle per feta

Una pentola abbastanza capiente

Panno per formaggio

Schiumarola

Termometro

Pipetta

Griglia per formaggio

Coltello a lama lunga

#### **PROCEDIMENTO:**

Seguire lo stesso procedimento necessario alla produzione della classica feta di latte vaccino.

## **FETA MARINATA**

#### **Ingredienti:**

Feta ottenuta da 4 lt di latte

Erbe aromatiche miste: 1/2 cucchiaino di rosmarino, 1/2 cucchiaino di timo, 1/2 cucchiaino di origano, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 1 cucchiaino di peperoncino secco tritato

450 ml di olio di semi per coprire il formaggio

Un barattolo da 1 litro di capienza

**Procedimento:**

Togliere la fetta dalla salamoia. Asciugare il formaggio con della carta assorbente e tagliarlo in cubetti da 1 cm circa di lato; trasferire i cubetti nel barattolo. Aggiungere il mix di erbe aromatiche e coprire il formaggio con l'olio. Lasciar marinare la fetta in frigorifero per almeno 1 settimana prima di assaggiarla. Conservare il formaggio nella marinata in frigorifero e consumarlo entro 1 mese.

**BURRO**

Ricetta per la produzione di un delizioso burro cremoso e naturale, dal sapore intenso.

**RICETTA PER LA PRODUZIONE DI 180 GR DI BURRO**

**LIVELLO DI DIFFICOLTA': FACILE**

**INGREDIENTI:**

500 ml di panna fresca  
1 misurino DROP di starter  
2 gr circa di sale (non obbligatorio)

**ATTREZZATURA:**

Un contenitore sanificato con coperchio per lasciare la panna a maturare dopo l'inoculo dello starter  
1 notte  
Robot da cucina, frullatore a immersione o frusta a mano per la zangolatura (lavorazione necessaria per trasformare la panna in burro)  
Ciotola  
Cucchiaio  
Spatola

**PROCEDIMENTO:**

**1.ADDIZIONE DELLO STARTER**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo Iodophor in dotazione (seguire le indicazioni sul flacone)

Scaldare la panna a 20°C e versarla in un contenitore sanificato dotato di coperchio.

Aggiungere lo starter in polvere, lasciarlo reidrattare sulla superficie della panna per 10-15 minuti poi mescolare.

Lasciare a temperatura ambiente (circa 20°C) per tutta la notte.

**2.ZANGOLATURA**

Trasferire la panna nel robot da cucina o in una ciotola se si utilizzano delle fruste elettriche o una frusta a mano. Montare a bassa velocità fino a che non si formerà il burro: quando questo accadrà noterete i ciuffi di burro e il latticello separarsi.

Eliminate il latticello, questo puo' essere tenuto da parte per la preparazione di pancake o altri prodotti da forno.

**3.LAVAGGIO E FORMATURA DEL BURRO**

Trasferire il burro in una ciotola e spremere usando un cucchiaio per estrarre tutto il latticello contenuto ed eliminarlo.

Aggiungere acqua fresca e continuare a lavorare il burro spremendolo e ripiegandolo. Versare l'acqua e metterne di nuova continuando a lavorare il burro. Ripetere questo procedimento per 2-3 volte fino a che l'acqua di risciacquo non rimarrà piuttosto pulita.

Eliminare tutta l'acqua e continuare a impastare il burro usando un cucchiaino fino ad ottenere una palla: in questo modo tutta l'acqua contenuta nel burro uscirà fuori e dovrà essere buttata via.

Se il burro diventasse troppo morbido durante la lavorazione trasferire la ciotola in frigorifero fino a che non sarà di nuovo abbastanza solido. Aggiungere il sale (se desiderato) e impastarlo bene nel burro.

Avvolgere il burro così ottenuto nella pellicola per alimenti e conservarlo in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico.

## **CAPRINO FRESCO (Chèvre Frais)**

Formaggio fresco francese preparato con il latte di capra. Ha un aroma delicato, è morbido, e può essere aromatizzato in tanti modi: sale, paprika, pepe, erbe aromatiche miste.

### **RICETTA PER LA PRODUZIONE DI 100 GR DI FORMAGGIO**

**LIVELLO DI DIFFICOLTA': FACILE**

#### **INGREDIENTI:**

1 lt di latte pastorizzato fresco di capra

1 misurino DROP di starter

1/2 pastiglia di caglio disciolta in mezzo bicchiere d'acqua

NOTA: il caglio non si scioglierà completamente. Mescolare subito prima di aggiungerlo al latte.

0,5 ml di cloruro di calcio (misurato con la pipetta)

#### **ATTREZZATURA:**

Fascella per feta

Termometro

Pentola

Pipetta

Schiumarola

Panno da formaggio

Griglia per formaggio

#### **PROCEDIMENTO:**

##### **1. INOCULO DEL LATTE**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo iodophor in dotazione (seguire le indicazioni sul flacone).

Mettere la pentola con il latte sul fornello e scaldarlo a 25°C .

Aggiungere il cloruro di calcio.

Aggiungere lo starter e subito dopo il caglio disciolto in acqua. Mescolare delicatamente per circa 1 minuto.

Chiudere la pentola con un coperchio e lasciare il tutto a temperatura ambiente per tutta la notte (circa 16 ore) o finchè il latte non si sia solidificato.

Il giorno successivo la cagliata dovrebbe essersi formata. Dovreste notare un piccolo spazio pieno di siero tra la cagliata e la pentola. La cagliata di latte di capra è molto fragile e si rompe facilmente, quindi manipolarla con attenzione e delicatezza nelle fasi successive.

## **2.SGOCCIOLATURA E FORMATURA DELLA CAGLIATA**

Usando la schiumarola trasferite delicatamente la cagliata nella fascella precedentemente sanificata.

Posizionare la fascella piena di cagliata sull'apposita griglia e lasciarla a sgocciolare per 2 giorni dentro una pentola pulita e chiusa con il coperchio.

Dopo un giorno dall'inizio della sgocciolatura, aiutandosi con il panno rigirare sotto sopra la fascella con la cagliata e riposizionarla sulla griglia.

Dopo 2 giorni di sgocciolamento rimuovere il formaggio dalla fascella: dovrebbe mantenere la forma.

## **3.AROMATIZZAZIONE DEL FORMAGGIO**

Aggiungere sale o erbe aromatiche a piacimento. Potete inoltre rotolare il formaggio nelle erbe aromatiche prescelte, nel pepe, nei semi di papavero o nel pepe, per un sapore e un aspetto irresistibili!

Avvolgere in pellicola per alimenti e conservare in frigorifero. Consumare entro 1 mese dalla preparazione.

## **COSA FARE CON IL SIERO AVANZATO?**

Durante la preparazione del formaggio vi chiederete cosa fare con tutto il siero avanzato, ecco qualche idea per voi!

Il siero avanzato dopo aver tolto la cagliata è ancora molto nutriente ed è un peccato buttarlo via. Contiene infatti latte, zucchero, proteine e minerali che fanno bene alla salute. Per questo motivo è un ottimo sostituto dell'acqua e di altri liquidi in tante preparazioni come ad esempio:

- Pane o pizza: il siero usato come liquido nell'impasto di pizza e/o pane fornisce al prodotto finito un delicato aroma e un'alveolatura perfetta alla pasta
- Può essere usato al posto del brodo nella preparazione di zuppe, stufati e altre preparazioni simili.
- Smoothies e frullati - Mescolatelo alla frutta per una bevanda deliziosa e nutriente.

Il siero può essere inoltre usato in giardino per innaffiare le piante acidofile e come alimento per animali da compagnia e da fattoria.

## **RICOTTA DI SIERO**

La ricotta può essere preparata anche con il siero. Le alte temperature necessarie alla preparazione di questo formaggio separano le proteine residue presenti nel siero fino a formare la ricotta. La resa è ovviamente abbastanza scarsa, quindi sarà necessario aggiungere un po' di latte per aiutare la formazione del formaggio. Il siero utilizzato in questa ricetta dovrà essere fresco (la cosa migliore sarebbe un siero non più vecchio di 1 ora).

### **PROCEDIMENTO:**

Sanificare accuratamente tutta l'attrezzatura con lo Iodophor in dotazione (seguire le indicazioni sul flacone).

Scaldare 5 litri di siero a 60°C mescolando frequentemente.

Aggiungere 450 ml di latte intero

Aggiungere sale a proprio gusto (dovrebbe essere abbastanza 1/2 o 1 cucchiaino)

Continuare a scaldare il composto fino a raggiungere 90°C senza mai smettere di mescolare.

Al raggiungimento dei 90°C aggiungere lentamente 2 cucchiai di aceto bianco. Mescolare durante l'aggiunta di aceto. Al primo segno di comparsa di piccole chiazze sul siero interrompere l'aggiunta di aceto.

Lasciare la pentola sulla fiamma bassissima per 5-10 minuti in modo di permettere alla ricotta di formarsi, dopodiché raccogliere delicatamente lo strato di cagliata che si sarà formato sulla superficie (questa è la ricotta) e trasferirlo in una fascella da ricotta foderata con il panno da formaggio.

Mangiare subito o conservare in frigorifero al massimo per 1 settimana.