

Forki_CREMÓS FRESC (NO premsats)

- **Nota:** El formatge fresc el farem amb LLET PASTEURITZADA perquè és de consum immediat i caducitat curta.
 - Si utilitzem llet comercial de cabra sencera fresca pasteuritzada:
 - Möntbelle: Greixos 4,5% - Proteïnes 3,6% - Calci 149 mg/litre (en tenen al Gourment del "Corte Inglés" de la Diagonal). Atenció: Les ampolles son de 3/4 de litre.
- **Nota:** No s'hi ha de dedicar gaire estona cada dia però el procés total dura uns 7-8 dies fins entrar a madurar.
- **Nota:** Amb 4 litres de llet de vaca o cabra surten aproximadament entre 800 grs-1,0 Kg de formatge de pasta tova (5 peces d'uns 200-250 grs). Amb 4 litres de llet d'ovella surt aproximadament Kg de formatge de pasta tova (o fresc).

INGREDIENTS

LLET: 4 litres de llet pasteuritzada (vaca, ovella o cabra).

- Si pasteuritzem nosaltres la llet crua hem d'optar per una pasteurització ràpida (72°C).
- Si el fem amb llet fresca del Super hi haurem de posar clorur càlcic en una dosi aproximada de 0,35-0,4 ml/litre.
uns 1,5 ml / 4 litres. Diluir el clorur càlcic en AIGUA (MAI en LLET)

CULTIU INICIADOR (pels formatges fresc hi posarem una dosi **DOBLE** del recomanat pel fabricant).

El fabricant del ferment Mesòfil CHOOZIT 4001 LYO 50 DCU (DANISCO) recomana 1 sobre de 9,3 grs per 100 litres de llet.

La dosi normal per formatges curats seria 9,3 grs / 100 litres $\Rightarrow$ 0,93 grs / 10 litres $\Rightarrow$ 0,37 grs / 4 litres

La dosi doble pels formatge cremós fresc serà de 0,74 grs / 4 litres de llet.

- **0,7 grs (7 dosi de la minicullereta dosificadora) / 4 litres** (de ferment Mesòfil CHOOZIT 4001 LYO 50 DCU)
- o amb **60 ml de Kéfir natural / pels 4 litres** (60 ml $\Rightarrow$ 1/4 de tassa)

QUALL animal (pels formatges de pasta tova hi posarem una dosi de **un quarta (1/4)** del que seria habitual.

La dosi habitual és d'entre 3,5-5 ml/10 litres. La dosi pels de pasta tova serà d' 1,0 ml / 10-20 litres (és a dir 0,1 ml/ litre). Sent 1 ml $\Rightarrow$ 2,4 gotes

- **0,4 ml quall / 4 litres $\Rightarrow$ unes 9 gotes / 4 litres**

FERMENTS D'AFINAT (OPCIONAL): Si volem que el formatge desenvolupi una pell determinada hi podem posar una dosi d'un ferment Geotrichum Candidum típic dels Camembert i Brie, o un ferment Roqueforti pels blaus...

- **1 punteta de ganivet / 4 litres**

SAL: Sal marina sense iode

- **1,0-2,0 %** del pes de cada peça obtinguda.

PROCEDIMENT

Dia-1

Pasteuritzar la llet (fer una pasteurització ràpida a 72°C)

- Escalfar la llet fins a 72° i mantenir-la a aquesta temperatura durant 15-20 segons. Escalfar la llet en un bany maria anant remenant durant tota l'estona perquè s'escalfi homogèniament i no s'enganxi. El bany maria, un cop arribem a la temperatura desitjada i tanquem el foc, permet mantenir la temperatura durant el temps desitjat.
- Després baixar la temperatura el més ràpid possible fins als 22°C. Submergint l'olla en un bany maria d'aigua freda.

Si treballem amb llet crua (o llet fresca del Supermercat)

- Escalfar la llet a 22°C mentre anem remenant (Es important per aquests tipus de formatges NO SUPERAR els 22°C).

Afegir-hi el cultiu iniciador:

- Diluir la dosi de ferment (o kéfir) en una tassa de LLET (MAI en AIGUA) i afegir-ho a la llet.
- Remenar per barrejar-ho

Maduració (Repòs d'acidificació)

- Deixar reposar **4 hores a 20°C-22°C**. (normalment entre 2-6 hores segons la textura que vulguem al final).

Afegir el quall

- Diluir la dosi en una cullerada sopera de AIGUA (MAI en LLET).

Repòs quall:

Deixar actuar el quall entre 18-24 hores a una temperatura d'entre 20°C-22°C (temperatura ambient) fins arribi a un pH 4,4.

- Deixar **reposar un mínim de 18 hores a 20°C-24°C**.

Dia-2

- Passat el temps de quallat comprovar (a falta de poder mesurar el pH) si la quallada te l'olor i una textura d'un iogurt espès
- Agafem un cullerot de quallada i el forat s'ha de mantenir igual sense tendència a reomplir-se

Si no es manté deixarem que reposi més temps.

Tallar la quallada: **NO ES TALLA LA QUALLADA**

Remenar la quallada: **NO ES REMENA LA QUALLADA**

Colar la quallada: **NO COLAR, NI TRASPASSAR LA QUALLADA A UN COLADOR**

Premsat: **NO ES PREMTEN els formatges de pasta tova**

Escorregut

- Posar una tela formatgera a dins d'un colador o caixa reixada i anar-hi passant la quallada.
- Deixar escórrer fins al punt òptim d'utilització. Mínim unes 6-8 hores.

Dies 3**Condimentat****Formatge tipus PETIT SUIS**

- Pesar la quantitat que en volem fer.
- Calcular pes de sucre entre un 7,0-10,0% del pes de formatge.
- Passar el pimer
- Opcional: afegir-hi fruita i/o mermelada.
- Envasar

Formatge d'UNTAR

- Pesar la quantitat que en volem fer.
- Calcular pes de sal màxim d'un 1,0% del pes de formatge.
- Remenar amb una espàtula o caretes manuals,
- Opcional: afegir-hi herbes o espècies.
- Envasar

Refrigeració i conservació

- Conservar a la nevera entre 4°C-6°C des del primer moment en que l'acabem de fer.
- Caducitat entre 15-21 dies