

Formatge FRESC d'IOGURT - Formatge FRESC BLAU

- Amb un litre surt un formatge d'uns 200 grams.
- Si en fem més d'un litre adaptar les mides de sal.

Formatge FRESC d'IOGURT Temps d'elaboració: entre 1-2 dies	Formatge FRESC BLAU Temps d'elaboració: entre 1-2 dies Temps maduració: entre 1-2 mesos
--	- El dia abans posem un tros de 20 grs de formatge blau comercial tallat a trossets dins d'un got ple de llet (millor sencera) pasteuritzada tapat amb un paper de cuina perquè respiri i ho deixem reposar 24 hores
--	- Quan l'endemà sigui el moment afegirem aquesta llet COLADA amb un colador XINÉS fi.
1 litre d'iogurt natural (només llet i amb cultius bacterians) Ha de ser iogurt natural (sense espessidors, sense pectina, sense farina de blat de moro,	1 litre d'iogurt natural (només llet i amb cultius bacterians) Ha de ser iogurt natural (sense espessidors, sense pectina, sense farina de blat de moro,
5 grs (1 culleradeta) de SAL marina sense iode.	5 grs (1 culleradeta) de SAL marina sense iode.
PROCEDIMENT	PROCEDIMENT
Bullir la tela de formatger i afegir-hi una mica de bicarbonat sòdic - Després esbaldir-la amb aigua freda.	Bullir la tela de formatger i afegir-hi una mica de bicarbonat sòdic - Després <u>esbaldir-la</u> amb aigua freda.
Col·locar la tela de formatger tapant una escurridora	Col·locar la tela de formatger tapant una escurridora
--	Afegir el cultiu de P. Roqueforti al iogurt colant la llet amb un colador xinés fi i remenar-ho amb suavitat.
Bolcar-hi el iogurt a dins i ajuntar les puntes de la tela i fer-hi un nus sense prémer la bossa.	Bolcar-hi el iogurt a dins i ajuntar les puntes de la tela i fer-hi un nus sense prémer la bossa.
Penjar la bossa perquè s'escorri i deixar-la drenant durant 12-24 hores. (es pot passar una cullera per sota del nus i penjar-lo dins d'un pot fondo).. - Es pot passar una cullera per sota el nus i penjar la bossa dins d'un pot fondo. - Amb 12 hores : la textura resultant serà estil "quark" - Amb 24 hores : la textura resultant serà estil "fromage frais".	Penjar la bossa perquè s'escorri i deixar-la drenant durant 24 hores. (es pot passar una cullera per sota del nus i penjar-lo dins d'un pot fondo). - Anar tensant la bossa de tant en tant perquè es vagi compactant.
Salar el formatge: - Un cop escorreguda passar la bossa sense obrir a dins d'un bol. - Obrir la bossa, salar la crema de formatge i remenar amb una cullera: - Per formatge fresc de consum immediat: una culleradeta de sal marina sense iode. - Per formatge fresc per conservar: dues cullerades de sal. - Tornar a ajuntar les puntes de la bossa i fer-hi un nus.	Salar el formatge: - Un cop escorreguda passar la bossa sense obrir a dins d'un bol. - Obrir la bossa, salar la quallada i tornar-li a donar forma. - Tornar a ajuntar les puntes de la bossa i fer-hi un nus per premsar la bola.
Penjar la bossa perquè s'escorri i deixar-la drenant durant 4-24 hores (es pot passar una cullera per sota el nus i penjar la bossa dins d'un pot fondo). - 4 hores : si ens el volem menjar directament o reservar-lo a la nevera un màxim d'una setmana - 24 hores : si el volem conservar submergit en oli d'oliva.	Penjar la bossa perquè s'escorri i deixar-la drenant durant 2 dies. - Durant aquest dos dies prémer el nus un parell de cops.

Amb herbes Podem aromatitzar el formatge fresc amb herbes seques o fresques: - Un cop salat el deixem drenar 4 hores. - Després barrejar les herbes picades i deixar-lo reposar una hora a la nevera	Un cop sec el passem a la càmera de maduració.
Submergit en oli d'oliva (Necessitem que el formatge fresc sigui dur i bastant sec) - Un cop salat salat deixarem drenar durant 24 hores. - Necessitem una barreja d'herbes seques. - Omplir un pot de vidre fins a la meitat amb oli d'oliva. - Fem boles de 2-3 cm amb la pasta del formatge. - Fer rodar les boles per arrebossar-les amb les herbes seques - Submergir les boles de formatge en l'oli d'oliva. - Tapar el pot	A la setmana punxem el formatge amb una broqueta per fer-li uns 6-8 forats.
Deixar el pot en un ambient fresc (si el posem a la nevera l'oli es solidificarà i s'haurà de treure el dia abans perquè recuperi el seu estat natural: - Maduració mínima 1 mes - Maduració màxima, uns 6 mesos	Mantenir a la càmera de maduració 1-2 mesos i anar-lo tombant 2 cops per setana.