

Forki_BLAUS: Tipus GORGONZOLA (també CABRALES, ROQUEFORT)

- **Nota:** El dia abans posem un tros d'uns 6-7 grs d'un formatge blau comercial (roquefort, gorgonzola, cabrales, etc) tallat a trossets dins d'un got amb llet, remenem i ho deixem reposar a temperatura ambient fins l'endemà. L'endemà s'ha de passar per un colador xinès abans de abocar-ho a l'olla de la llet.
- **Nota:** Tot el dia ocupat.
- **Nota:** Amb la llet d'ovella obtindrem un rendiment gairebé del doble respecte a utilitzar llet de vaca. Amb 4-5 litres de llet d'ovella surt de formatge i amb de llet de vaca surt 0,5 kg de formatge.
- **Nota:** Al fer els formatges amb llet crua sense pasteuritzar els hem de deixar madurar un mínim de 2 mesos per tal d'assegurar-nos que no hi ha cap bacteri patògen que ens pugui fer mal (si n'hi han el formatge s'infla).

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

- Si pasteuritzem, podem optar per una pasteurització lenta a 62°C (llet termitzada) o ràpida (72°C).
- Si el fem amb llet fresca del Super hi haurem de posar clorur càlcic en una dosi aproximada de 0,3 ml/litre.
uns 1,2ml / 4 litres. Diluir el clorur càlcic en AIGUA (MAI en LLET)

ROQUEFORT: amb llet d'ovella

GORGONZOLA: amb llet de VACA

CABRALES: amb llet de VACA o una barreja de vaca i ovella (i també cabra, si volem)

- Si el fem amb llet pasteuritzada del Super hi haurem de posar clorur càlcic en una dosi aproximada de 0,3 ml/litre, o sigui uns 1,5 ml/10 litres.
- Diluir el clorur càlcic en AIGUA (MAI en LLET)

CULTIU INICIADOR

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 < 0,93 grs / 10 litres < 0,37 grs / 4 litres

- **0,3 grs (4 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 < 1/4 de tassa)
- **1 dosi Penicillium Roqueforti (o el cultiu que hem preparat el dia abans, passat per un colador xines per eliminar parts sòlides)**

QUALL animal

Amb llet d'ovella: utilitzar preferentment Quall de xai lletò (lechal), però també funciona perfectament el de vedell.

Amb llet de vaca: preferentment Quall de vedell.

La dosi habitual és d'entre 3,5-5 ml/10 litres.

Pels Idiazabal el bascos fan servir quall en pasta de corder lletò (però comercialment per internet només trobo paquets amb un mínim de 250 gs i com que se'n fa servir molt poc no tinc clara la manera de conservar-lo, no el compro i sempre vaig servir quall líquid de corder.

- llet OVELLA crua: 2,5 ml / 10 litres (primavera / estiu) 3,5 ml / 10 litres (tardor / hivern)
- llet VACA crua: 5,0 ml / 10 litres (primavera / estiu) 5,0 ml / 10 litres (tardor / hivern)
- llet PASTEURITZADA: Amb llet fresca pasteuritzada 6,0 ml / 10 litres

SAL marina sense iode

PROCEDIMENT

Si prèviament VOLEM volem pasteuritzar la llet

- 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.

Pasteurització lenta:

Escalfar la llet fins a 62° i mantenir a aquesta temperatura durant 30 minuts.

Després baixar la temperatura el més ràpid possible fins als 22°C. Submergint l'olla en un bany maria d'aigua freda.

Pasteurització ràpida:

Escalfar la llet fins a 72° i mantenir a aquesta temperatura durant 15-20 segons.

Després baixar la temperatura el més ràpid possible fins als 32°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 32°C mentre anem remenant..

CABRALES: Escalfar la llet a 27°C

Afegir-hi el cultiu iniciador:

- Afegir el iogurt + kèfir (o diluir la dosi de ferment en una tassa de LLET (MAI en AIGUA) i afegir-ho a la llet).
- Afegir el cultiu de Penicillium Roqueforti filtrat amb colador xinès fi.
- Remenar per barrejar-ho

Deixar reposar durant 1 hora a **32°C**

Afegir el quall

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

Deixar reposar durant 1 hora a **32°C**

Passada el temps comprovar si el tall es net.
Si encara no es net deixar reposar 1 hora més.

Tallar la quallada a daus d'una mida **d'uns 2-3 cm** en tres sèries successives de talls deixant passar 5 minuts entre cada sèrie de talls (fer dos talls ortogonals i després el més horitzontals possibles).

Mantenir la quallada a 32°C i anar remenant durant 45 -60 minuts.

- Anar remenant la quallada cada 5 minuts durant tota l'estona

S'ha d'anar remenant fins que quan agafem un tros de quallada i el premem amb els dits recupera la forma al deixar-la anar. Mentre anem remenant s'ha de mantenir la temperatura de 32 °C - si fa falta anirem donant puntes de calor de tant en tant.

Deixar reposar entre 5-10 minuts

Si volem fer els futurs rentats de l'escorça amb xerigot, separar **1 litre de xerigot i posar-hi 15 grams de sal** marina metre encara es calent. Deixar refredar i reservar en un recipient hermètic pels RENTATS de maduració.

Preparar els motllos forrant-los amb tela de formatger

Eliminar el xerigot per decantació col·locant un drap de formatger a la vora de l'olla per no perdre quallada i el colador gran a la pica per retenir el drap amb el quall quan ho decanem per acabar d'eliminar el xerigot

OMPLIR ELS MOTLLOS

ROQUEFORT: Omplim els motllos amb la quallada esmicolada sense pressionar

CABRALES: Omplim els motllos amb la quallada esmicolada sense pressionar

GORGONZOLA:

- Primer posem la quallada en un drap de formatger i la deixem drenar durant 30 minuts perquè s'ajunti la quallada.
- Col·locar un paper film a sobre del lateral de la pica i abocar-hi la quallada
- Després s'esmicola a trossets d'1 cm
- Omplir el motllo forrat amb tela de formatger adaptant-hi la quallada però sense pressionar gaire

Anar tombant els formatges perquè agafin una forma uniforme:

- Deixar 15 minuts i tornar el formatge (fer-ho 3 cops)
- Deixar 30 minuts i tornar els formatges (fer-ho 2 cops)
- Deixar 2 hores i tornar
- Deixar 2 hores més i tornar a tornar

Xerigot pels futurs RENTATS de maduració

Si durant la maduració voldrem fer rentats de la pell separarem el xerigot necessari (ara que encara es tebi) i hi dissoldrem sal:

- Separar **1 litre de xerigot** en un recipient hermètic.
- Posar-hi **quan encara es calent una quantitat de sal** que dependrà de quin tipus d'escorça volem que ens predomini:
 - Habitual tirant a blanca: 15 grs / 1 litre (dosi: 1,5% / litre)
 - Tirant a blavosa: 20 grs / 1 litre (dosi: 2,0% / litre)
 - De rosada a ataronjada: 15-50 grs / 1 litre. Quanta més sal més ataronjada serà.
- Guardar el recipient a la nevera. El farem servir durant el mes següent en que anirem tractant els formatges.

DRENAR EL XERIGOT

Un cop fets els tombs anteriors deixar-los drenar 24 hores sense treure'ls de dins dels motllos.

- Anar-los tombant cada 8 hores

SALAR

Passades les 24 hores salar el formatge amb sal marina (un 2,0 % de sal fina per Kg)

- Salar la cara superior, inferior i els laterals i deixar-lo 24 hores
- L'endemà tombem el formatge i el tornem a salar una mica. Deixar drenar 24 hores més.
- Passats els 2 dies eliminem la sal sobrants passant la mà per la peça.

AIREJAT

Deixar airejar 2 dies a temperatura ambient de 20°C-22° fins que ja no tenen humitat visible.

- Anar-los tombant cada 8-12 hores

CABRALES: Deixar a temperatura ambient uns 7 dies i després traslladar a la cava de maduració.

MADURACIÓ: Quan ja no tenen humitat visible podem iniciar el procés de maduració.

Primera etapa:

- Deixar 15 dies a uns 4°C-5°C (95% humitat) . La millor opció és a la nevera dins d'un taper amb una mica d'aigua, uns separadors, una reixeta i col·locar el formatge sobre la reixeta.
- Anar-los tombant cada dia.
- **Cada DOS dies** rentar els formatges amb el xerigot salat que hem reservat o amb una sal morra (15 grs de sal / litre), **durant UNA SETMANA**.
- Cap els 10-12 dies hi farem uns 12-14 forats distribuïts de manera uniforme per les dues cares i pels laterals

Segona etapa:

- Deixar a la vinoteca a una temperatura de 8°C-10°C (humitat 90%-95,0%) durant 2-3 mesos. Col·locats entre dues reixetes i embolicats amb dues capes de paper d'alumini, i dipositats dins d'un taper amb una mica d'aigua i a sobre d'una reixeta de separació del fons del recipient.
- Anar tombant els formatges cada 3 dies
- Als 2 mesos ja estan a punt pel consum

Etapa final:

- Passat els 2-3 mesos , si no els consumim, el passem a la nevera a uns 4°C (envasat al buit) un màxim de 5 mesos.

CABRALES: Madurar a una temperatura entre 8°C-12°C durant 3 mesos - Cada 15 dies es mullen (o submergeixen) amb sal morra per mantenir la humitat.

Fongs Penicillium Roqueforti: Un salat més intens de la pell i una temperatura per sota dels 10°C afavoreix la presència dels P. Roqueforti.

No desitjats

- **Fongs del gènere Mucor:** Es reconeixen perquè son grisos amb filaments peluts (se'n diuen també pels de gat) i tenen una textura mucosa quan els enretirem. No son tòxics i no afecten al gust del formatge, però no tenen bon aspecte i gairebé tothom els treu. Per treure'ls raspem la pell suaument amb un ganivet, a base d'anar-los traïen al final acaben desapareixen i ocupant el seu lloc altres fongs. Un salat més intens evita l'aparició dels Mucor.
- **Fongs pseudonomas aureoginosa:** Surten si hem passat el formatge a madurar abans de que la pell s'assequi bé en la fase d'oreig. Son uns fong de colors viu, el més freqüents d'un color entre verd i groc fosforescent. No és tòxic però donaria amarguesa al formatge. Els traiem amb compte amb punta d'un ganivet.