

**Fronting****FORMAGGIO FATTO IN CASA****RD40599**

Per fare 200 g di formaggio

Confezionato in Francia

**Dos et côtés**

Contiene:

- 1 barattolo di vetro
- 1 stampo per formaggio da 200 g professionale rotondo riutilizzabile
- 1 bustina di fermenti lattici<sup>(1)</sup> Ingredienti: fermenti, lattosio (**latte**), idrolisato di caseina (**latte**). Origine UE. Peso netto: 5 g.
- 1 bustina di caglio<sup>(1)</sup> Origine Francia Volume netto: 2,5 ml.
- 1 sacchetto di erbe aromatiche bio (erba cipollina)
- la ricetta dello chef Sébastien Romé

(1) Si consiglia di conservare le bustine di caglio e di fermenti lattici nel frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

ERBA CIPOLLINA\*

Peso netto: 5 g



FR-BIO-01

AGRICOLTURA UE/NON UE

\*Ingredienti provenienti da Agricoltura Biologica certificati da FR-BIO-01.

Conservare al riparo dall'umidità.

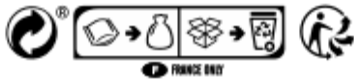
Ingredienti confezionati in uno stabilimento che utilizza: **soia, frutta con guscio, arachidi, sedano, sesamo, senape, glutine e lattosio.**

N° di lotto/Da consumare preferibilmente entro il: vedere sotto il barattolo.

Prodotto e confezionato in Francia da  
Radis et Capucine 49353C  
42 rue des Perreyeux  
ZA du Cormier  
BP50116  
49803 Trélazé Cedex  
www.radisetcapucine.com

Perché il coperchio non si chiude bene?

Lo stampo entra perfettamente nel barattolo e resta nella parte alta ma impedisce la chiusura del coperchio. Il barattolo viene mantenuto chiuso solo dallo sticker. Ciò è normale e non perturba minimamente l'esecuzione della ricetta. Per la fase di filtrazione non avrete bisogno del coperchio. Per la fase di conservazione in frigorifero non avrete più bisogno del filtro.



EAN 13 : 3598760342586

### Quale latte scegliere?

Si può produrre formaggio con il latte di praticamente tutti i mammiferi, e perfino produrne di 100% vegetale (il tofu è una specie di formaggio ottenuto mediante cagliatura del latte di soia). Tuttavia è più semplice procurarsi latte vaccino, in tutte le sue forme e di qualità diverse e variate, oppure latte di capra o di pecora. Per l'apprendista formaggiaio la principale differenza sarà in termini di sapore e dell'aroma del formaggio ottenuto.

#### IL LATTE CRUDO:

È naturalmente più ricco di enzimi e la sua flora batterica è più sviluppata rispetto al latte pastorizzato ed è per questo che è il latte preferito dai mastri formaggiai.

Lo si può trovare direttamente presso il produttore, al mercato oppure in alcuni negozi di alimentari bio.

#### IL LATTE MICROFILTRATO E IL LATTE PASTORIZZATO...

Se vi risulta difficile trovare il latte crudo, potete acquistare latte microfiltrato o, se non lo

trovate, pastorizzato. Troverete questi tipi di latte nel reparto del fresco nei negozi di alimentari o anche al supermercato.

La pastorizzazione serve per eliminare tramite il calore tutti i batteri patogeni suscettibili di rendere il latte non adatto al consumo. Ma quando la temperatura di pastorizzazione è troppo elevata, questo processo elimina anche i « batteri buoni » che donano al latte il suo sapore e i suoi aromi.

Preferite il latte microfiltrato che consente l'eliminazione di batteri e germi indesiderabili nel latte tramite un processo fisico.

#### LATTE UHT: DA EVITARE!

Questo tipo di latte, molto facilmente reperibile e che si conserva a temperatura ambiente è ottenuto tramite un trattamento di riscaldamento a Temperatura Ultra Elevata (fino a 150°) per qualche secondo. Ciò distrugge definitivamente tutti i micro-organismi nocivi ma, purtroppo, anche tutti gli altri elementi essenziali per produrre il formaggio. Bisognerebbe quindi reintegrare nuovi batteri nel latte. Evitate pertanto di utilizzare latte UHT, sarà meno saporito e inoltre la coagulazione sarà quasi impossibile.

#### SCEGLIETE IL LATTE INTERO!

Le materie grasse presenti naturalmente nel latte sono essenziali per dare sapore, aroma e per la consistenza del vostro formaggio in stampo. Evitate quindi di utilizzare latte scremato o parzialmente scremato. Questi tipi di latte hanno meno sapore e la coagulazione sarà molto difficoltosa.

### **ISTRUZIONI**

Per un formaggio fresco fatto in casa da 150 a 200 g (1 stampo)

Nel barattolo:

- 1 bustina di 5 g di fermenti lattici\* (polvere)
- 1 bustina di 2,5 ml di caglio\* (liquido)

\* Si consiglia di conservare le bustine di caglio e di fermenti lattici nel frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

- 1 bustina di 5 g di erbe aromatiche
- 1 stampo

**È importante pulire accuratamente tutti gli utensili prima di iniziare a realizzare la ricetta.**

Occorrente:

- 1 cucchiaio
- 1 coltello a lama lunga
- 1 piatto fondo
- 1 mestolo
- 1 pentola (facoltativo)
- 1 bicchiere di diametro simile a quello dello stampo
- 1 litro di latte vaccino

(leggere il paragrafo «Quale latte scegliere?»)»

Perché il coperchio non si chiude bene?

Lo stampo entra perfettamente nel barattolo e resta nella parte alta ma impedisce la chiusura del coperchio. Il barattolo viene mantenuto chiuso solo dallo sticker. Ciò è normale e non perturba minimamente l'esecuzione della ricetta. Per la fase di filtrazione non avrete bisogno del coperchio. Per la fase di conservazione in frigorifero non avrete più bisogno del filtro.

- 1 Versate il latte nel barattolo e lasciatelo riposare un'ora o due a temperatura ambiente.

Se il latte è molto freddo, potete riscaldarlo in una pentola, ma senza superare i 25°C (utilizzate un termometro per controllare la temperatura).

- 2 Versate la bustina di fermenti lattici e mischiate fino a far sciogliere la polvere. Lasciate a riposo per un'ora e mezza circa, sempre a temperatura ambiente e ricoprite il barattolo con il coperchio, senza avvitarlo.

Lo scopo di questa fase è permettere lo sviluppo dei fermenti lattici e di preparare nel contempo il latte alla coagulazione per donare, alla fine del processo, una cagliata consistente e dal gusto gradevole.

- 3 Una volta terminata la fase di maturazione, aggiungete la bustina di caglio liquido e mischiate accuratamente.

Lasciate a riposo fino a quando la cagliata non si sarà rappresa e ricoprite con il coperchio, sempre senza avvitarlo.

Per ottenere un formaggio compatto e in funzione, tra l'altro, della qualità e della temperatura del latte, lasciate cagliare una notte intera sempre a temperatura ambiente: la cagliata assumerà una consistenza gelatinosa abbastanza compatta.

- 4 Tagliate la cagliata in grossi cubetti di circa 3x3 cm con un coltello a lama lunga.

- 5 Mettete lo stampo per formaggio in un piatto fondo e poi, aiutandovi con un mestolo, riempite delicatamente lo stampo con la cagliata, fino al bordo.

Lasciate sgocciolare pressando regolarmente e delicatamente la cagliata che si trova nella parte superiore dello stampo con il mestolo. In seguito aggiungete altra cagliata fino al bordo fino a quando non finirete la quantità presente nel barattolo.

Fate attenzione a non premere troppo sulla cagliata per evitare che fuoriesca dai fori dello stampo.

- 6 Inserite nuovamente lo stampo nel barattolo. Appoggiate un bicchiere di diametro simile e contenente dell'acqua sulla parte superiore della cagliata (per agevolare la sgocciolatura).

Lasciate sgocciolare nel frigorifero, per qualche ora o più giorni, a seconda della consistenza desiderata.

- 7 Conclusa la fase di sgocciolatura, prelevate il formaggio dallo stampo e mangiatelo come preferite: al naturale, aggiungendo zucchero, sale o pepe oppure conditelo con la bustina di erbe aromatiche fornita nel barattolo.

Il formaggio si conserva in frigorifero (+4°C al massimo) da 1 a 2 settimane.