

La préparation de fromage blanc à base de ferment lactique.

1 ferment lactique suffit pour 3 litres de lait ou moins.

Quels genres de lait peuvent être utilisés?

Pour la préparation d'un fromage frais, fromage blanc ou lait fermenté, tous les genres de lait sont appropriés.

- ✓ Le lait stérilisé, le lait U.H.T. et le lait pasteurisé.
- ✓ Le lait cru de ferme et le lait cru en bouteilles ou en emballage-bric (lait A et AA) après être pasteurisé à 80°C pendant 10-15 minutes.
- ✓ Le lait condensé ou le lait en poudre après être reconstitué avec de l'eau (eau bouillie avant ajout).
- ✓ Le lait demi-écrémé ou maigre après avoir été enrichi de 2-3 cuillères à soupe de lait en poudre.

Porter le lait à une température de 20°C. Diluer le ferment dans quelques cuillères à soupe de lait. Mélangez dans une tasse de lait et ajoutez après dans tout le volume du lait. Ajoutez 2-3 gouttes de présure par litre de lait et mélangez bien le tout.

Couvrez le pot ou la casserole contre la poussière et laissez acidifier pendant 24-36 heures sur une température ambiante de +/- 20°C. Ne posez pas sur une surface vibrante (type réfrigérateur ou une machine à laver). Le plus élevée la température (jamais plus que 30°C), le plus vite le lait acidifiera. Mettez une étamine fromage dans une passoire et versez le caillé avec une louche dans l'étamine sans trop le briser.

Laissez égoutter pendant 6-12 heures. Le plus de temps d'égouttage, le plus ferme, le plus petit et le plus sec le volume du fromage sera. Si le fromage est trop sec, c'est possible de rajouter du petit-lait, du lait ou de la crème. Le petit-lait, le liquide attrapé en égouttant le caillé, peut être conservé dans le frigo pendant 5 jours.

Pour une prochaine préparation : mélangez 2 cuillères à soupe du fromage blanc ou du petit lait par 1 litre de lait. Ajoutez 2 gouttes de présure par litre. Répétez la préparation précédente.

La reprise du préparation à base du fromage blanc ou du petit lait se répète plusieurs fois, jusque vous constatez que le goût et la composition du fromage sont changés. Les bactéries lactiques sont épuisées et l'utilisation d'un nouveau ferment s'applique.

La préparation de lait fermenté à base de ferment lactique.

Le début est comme la préparation de fromage blanc mais sans ajouter de la présure. Laissez fermenter le lait pendant 24 heures jusqu'à ce qu'on obtienne une masse épaisse et crémeuse. Mettre cette masse au réfrigérateur et laisser épaissir pendant 6 heures.

Pour la préparation suivante, prenez 2-3 cuillères de lait fermenté par 1 litre de lait. Laissez acidifier pendant 12 heures à 20°C. Si le lait ne s'épaissit plus à l'acidification, les bactéries lactiques sont épuisées et l'utilisation d'un nouveau ferment s'applique.

Préparation des fromages mi-pressé ou pressé avec ferment lactique

Pour la préparation d'un fromage pressé, il faut préparer la culture d'amorçage. Mélangez le ferment lactique dans 1L de lait pasteurisé à 20°C. Laissez acidifier pendant 24h. Cette préparation acidifiée (=la culture d'amorçage) est la base pour la préparation des fromages mi-pressé ou pressé, ensemble avec la présure et le sel.

Tout l'explication pour les fromages pressés ne se font pas dans quelques lignes. Pour ces préparations spécifiques il y a plusieurs livres disponibles. Nous vous aiderons volontiers pour plus d'information ou le matériel nécessaire.

Egalement disponible
Ferment yaourt
Ferment kéfir

BMS WIJNDEPOT NV
Brugsesteenweg 313-317
8520 KUURNE
www.bmswijndepot.com