

CATHY YTAK
Fotografie di David Japy

formaggi freschi fatti in casa



PICCOLI SPUNTINI
Guido Tommasi Editore
dal 1999

sommario

gli ingredienti	4
come si fa il formaggio in casa?	6
i trucchi.....	8

classici

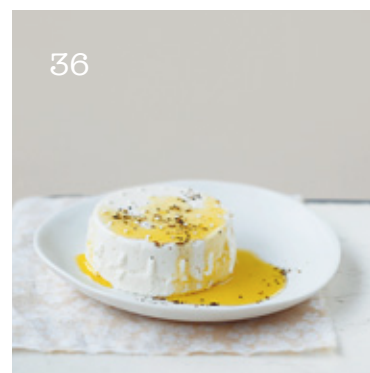
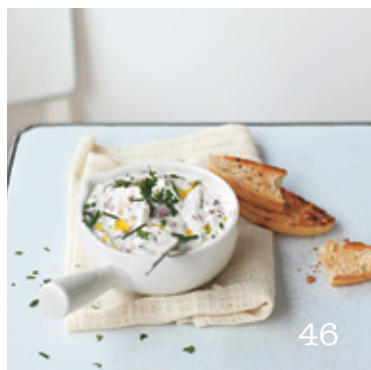
formaggio bianco al naturale.....	10
formaggio bianco al latte di soia.....	12
formaggio nella fiscella al naturale.....	14
formaggio nella fiscella senza formaggera.....	16
formaggio "alla greca".....	18
cagliata ai fiori d'arancio	20
tipo petit-suisse	22
fontainebleau	24
doppia panna o quadrotto fresco	26
mascarpone	28
cottage cheese.....	30
brousse al miele	32
tomino semiduro.....	34
formaggio di capra semiduro	36
formaggio pressato (paneer).....	38
tofu	40
mozzarella	42

ricette salate

salsine al formaggio bianco	44
formaggio nella fiscella alle olive	46
"cervelle de canut"	46
formaggio nella fiscella alle aringhe e barbabietola	47
tarama alle uova di salmone	47
tzatziki.....	48
omelette soufflé al formaggio fresco	50
tartare alle noci.....	52
bocconcini alle erbe e cumino	54
caprino semiduro con uva passa e cognac.....	56
3 idee per il formaggio pressato	58

ricette dolci

formaggio nella fiscella con mela e speculoos	60
formaggio nella fiscella al coulis di mango	60
formaggio bianco con la crema di marroni.....	61
formaggio cremoso con prugne all'armagnac.....	61
formaggio pressato dolce al cocco e pistacchi	62
torta dolce al formaggio	64
fiadone	66
tourteau fromager	68
cake soffice al formaggio di capra.....	70



gli ingredienti

Per realizzare formaggi bianchi e formaggi freschi, occorrono latte, caglio e fermenti lattici. Ecco cosa dovete sapere per usarli bene.

il latte

Il latte va scelto con cura. Otterrete formaggi diversi a seconda del latte che avete usato.

- Il latte intero dà risultati migliori.
- Il latte UHT (a lunga conservazione) dà un formaggio bianco che rimane molto morbido.
- Per ottenere un formaggio bianco tipo faisselle o cagliata, bisogna usare latte fresco pastorizzato, latte microfiltrato oppure latte crudo. Questi tipi di latte si conservano nel frigorifero. Prima dell'uso, occorre assolutamente bollire il latte crudo e poi farlo raffreddare.
- Preferite l'impiego di latte biologico, senza traccia di pesticidi e antibiotici.
- Potete usare il latte di vacca, di capra o di pecora (più difficile da trovare). Potete anche mescolare latte di vacca e latte di capra.
- Il formaggio fresco si ottiene anche con il latte di soia.

il caglio

Il caglio di origine animale proviene dal quarto stomaco, chiamato anche «abomaso», dei ruminanti giovani non ancora svezzati. È venduto in farmacia in boccette con contagocce e si conserva in frigorifero.

Per far cagliare 1 litro di latte basta aggiungerne poche gocce: il risultato sarà un formaggio bianco dolce e cremoso. Dopo avere aggiunto il caglio al latte, mescolate il meno possibile.

Potete sostituire il caglio con:

- succo di limone: 3 cucchiaini o ½ limone permettono di far cagliare rapidamente 1 litro di latte. Il risultato è una cagliata molto asciutta, perfetta per i formaggi pressati (paneer).
- aceto, nelle stesse proporzioni del succo di limone.
- nigari (nei negozi di prodotti asiatici o biologici). Si tratta di cloruro di magnesio a scaglie. La dose in genere è pari a 2 cucchiaini colmi diluiti in quattro cucchiaini d'acqua. Si usa principalmente per fare il tofu. Il cloruro di magnesio si trova anche in farmacia, in confezioni da 20 g (stesso dosaggio del nigari).

il fermento lattico

- Per la prima produzione, potete usare un petit-suisse acquistato, o 100 g di formaggio bianco fresco cremoso o nella fiscella, meglio se biologico.
- Successivamente, basta conservare il latticello preso dalle produzioni di formaggio precedenti: in aggiunta al caglio, bastano 120 ml di latticello per far cagliare 1 litro o 1 litro e ½ di latte.
- Il latticello si conserva in frigorifero per 3 giorni. Potete anche congelarlo.

Esistono anche confezioni di caglio in polvere e fermenti lattici pronti all'uso per la produzione di formaggio fresco (nei negozi di prodotti biologici); sono pratici ma molto costosi.



come si fa il formaggio in casa?

5 tappe fondamentali

1. Mescolate il latte e il fermento lattico.
2. Fate intiepidire (mai più di 35°C).
3. Aggiungete il caglio.
4. Lasciate riposare a temperatura costante, in una formaggera automatica, oppure in una pentola di ghisa.
5. Scolate il siero.

con o senza formaggera automatica?

Le formaggere automatiche sono simili alle yogurtiere e funzionano seguendo lo stesso principio: munite di una resistenza elettrica, permettono di mantenere la preparazione alla temperatura ottimale e al riparo dalle correnti d'aria, per il tempo desiderato.

Preferite le formaggere automatiche che offrono la possibilità di scegliere tra l'uso di fiscelle piccole (in genere quattro), oppure di una fiscella grande (per 1,5 litri di latte). Le fiscelle piccole sono particolarmente indicate per la preparazione di formaggio semiduro. Esistono formaggere automatiche che offrono un sistema di scolatura delle fiscelle, davvero pratico.

Tutte le ricette si possono ugualmente realizzare usando una pentola di ghisa. Acquistate in questo caso le fiscelle di plastica in commercio (con il loro contenitore). Otterrete un formaggio meno sodo, ma particolarmente dolce (vedi ricetta a pag. 16).

utensili supplementari

- Mussola, garza di cotone o tessuto molto fine, per scolare e pressare alcuni tipi di formaggio.
- Un termometro da cucina, con gradazione fino a 100°C (necessario soltanto per alcune ricette).

occorre tempo!

I tempi indicati nelle ricette sono forniti a titolo indicativo. Possono variare considerevolmente a seconda delle formaggere automatiche, del latte, della temperatura esterna e del tipo di fermento lattico o di caglio impiegati.

La prima produzione è sempre la più lunga.





Non preoccupatevi se il formaggio ottenuto non è molto sodo, nonostante siano passate 15 ore. Le produzioni successive – soprattutto se usate il latticello – daranno un formaggio molto più sodo e saranno più veloci.

Dopo 6 o 7 produzioni, o quando il formaggio assume un sapore un po' acido, si consiglia di cambiare il fermento acquistando di nuovo un formaggio bianco, la faisselle oppure un petit-suisse, con il 30% di materia grassa.

le quantità

Con 1 litro di latte intero, si ottengono circa:

- 400 g di formaggio bianco;
- 200-300 g di formaggio nella fiscella (a seconda della scolatura del siero);
- circa 150 g di formaggio semiduro.

Più il latte è grasso, maggiore sarà la quantità di formaggio che otterrete.

Se non diversamente specificato, le ricette si intendono per 4 persone, e il latte usato è di vacca.

trucchi

igiene

Qualsiasi manipolazione di prodotti caseari richiede la massima igiene. Rispettate le date di scadenza.

Tutti gli utensili che servono per la preparazione dei formaggi (fiscelle, sbattitore, insalatiera...) devono essere puliti in modo impeccabile. Dopo l'uso, lavateli con un detersivo per stoviglie e, prima di usarli nuovamente, risciacquateli sotto l'acqua molto calda, senza usare detersivo.

temperatura

La temperatura esterna ha un ruolo molto importante nella formazione del formaggio. In inverno, mettete la formaggera automatica al riparo dal freddo e dalle correnti d'aria. Non toccatela mentre è in funzione.

Il latte deve essere tiepido, ma non caldo. Non superate i 35°C. Meglio un latte un po' troppo freddo anziché troppo caldo. Tuttavia, al di sotto dei 10°C, il caglio non funziona più.

composto

Prima di farlo intiepidire, potete sbattere il composto di formaggio bianco (che serve da fermento) e latte, oppure latticello e latte. Una volta aggiunto il caglio, mescolate la preparazione il meno possibile.

scolatura del siero

A volte il formaggio appena fatto è un po' molle. Lasciatelo scolare. Non mescolatelo nella fiscella perché rischiereste di vederlo sparire attraverso i fori.

Per far scolare il siero, potete usare teli di mussola oppure di garza di cotone (si compra in farmacia). Prima di usarla per la prima volta, lavatela accuratamente con acqua e sapone.

il latticello

Congelate il latticello delle prime produzioni di formaggio, versandone 120 ml in alcuni sacchetti per la congelazione, ossia l'esatta quantità di cui avrete bisogno per innestare un'altra produzione.

Il latticello può essere usato anche nelle ricette di pane o nella pastella per le crêpes.

problemi e soluzioni

Se ottenete un formaggio bianco o una faisselle troppo molli, con il latticello che non si separa bene dalla cagliata:

- prolungate il tempo di coagulazione. Se dopo 15 ore il formaggio non si è ancora formato, azionate nuovamente la formaggera automatica per altre 5 ore.
- Aggiungete alla preparazione 1 cucchiaino di succo di limone.
- Aggiungete 1 o 2 gocce di caglio.
- Cambiate latte: prendete il latte fresco pastorizzato intero anziché il latte UHT. Il latte scremato, o parzialmente scremato, dà sempre un formaggio meno consistente e più piccolo, con un sapore più acido.

Se, al contrario, il formaggio nella fiscella risulta troppo sodo o un po' granuloso:

- riducete la quantità di caglio e lasciatelo un po' meno nella formaggera automatica.
- Fatelo scolare di meno.
- Aggiungete un po' di latticello o di latte per diluirlo.



brousse al miele

Scegliete il miele d'acacia per accompagnare questo formaggio asciutto nella fiscella, preparato con latte di capra e di vacca.

½ litro di latte fresco pastorizzato intero di vacca, preferibilmente biologico
½ litro di latte di capra
3 cucchiaini di succo di limone fresco
1 cucchiaino abbondante di miele d'acacia

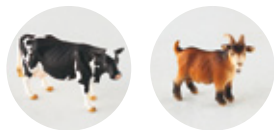


1. Fate scaldare i due tipi di latte. Non appena il composto raggiunge l'ebollizione, aggiungete il succo di limone. Il latte inizierà a cagliare. Lasciate bollire per alcuni secondi, in modo che il latticello si separi bene dalla cagliata.

2. Versate il composto in un colino rivestito con un telo di garza. Raccogliete i quattro angoli del telo e tenete il formaggio sospeso sopra il lavello. Lasciate scolare in questo modo per 1 ora, senza premere l'involucro, quindi mettete la brousse ottenuta in una fiscella e riponetela nel frigorifero per 1 ora almeno.

3. Sbriciolate grossolanamente il formaggio, aggiungetevi una cucchiainata abbondante di miele d'acacia e servite subito.

4. La brousse va consumata in giornata.



Potete anche realizzare la brousse usando alcune formaggere automatiche vecchio modello (che scaldano molto): mescolate ½ litro di latte di vacca fresco pastorizzato intero e ½ litro di latte di capra. Fate intiepidire a 30°C insieme a 120 ml di latticello. Aggiungete 6 gocce di caglio. Mettete nella formaggera automatica per 6-8 ore. Non appena il latticello si separa dalla massa cagliata, lasciate scolare il formaggio nella fiscella per 24 ore nel frigorifero.



tourteau fromager

Una specialità della Francia occidentale, con quella deliziosa crosta nera così caratteristica!

pasta brisée:

100 g di farina
30 g di burro
1 pizzico di sale
un po' d'acqua

farcitura:

80 g di formaggio nella fiscella (pag. 14),
ottenuto con latte di vacca e latte di
capra al 50%, fatto scolare per 3-4 giorni
minimo
2 uova
40 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
20 g di farina setacciata
1 pizzico di sale

1. Mescolate rapidamente la farina, il burro tagliato a pezzetti e il sale, quindi aggiungete un po' d'acqua fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla e lasciate riposare nel frigorifero per 1 ora.

2. Scaldate il forno a 230-240°C; deve essere molto caldo.

3. In un'insalatiera, sbattete i tuorli con i due tipi di zucchero fino a quando il composto risulterà molto chiaro. Schiacciate grossolanamente il formaggio fresco e incorporatelo al composto, quindi aggiungete la farina e il sale. In un'altra insalatiera, montate gli albumi a neve molto ferma. Incorporatevi delicatamente il composto di tuorli e formaggio.

4. Stendete la pasta brisée con un mattarello e foderate uno stampo per tourteau fromager leggermente imburrito e infarinato. Bucherellate il fondo con la forchetta. Versatevi la farcitura e infornate per circa 10 minuti. La superficie del tourteau deve gonfiare e diventare molto scura. Abbassate la temperatura del forno a 200°C e continuate la cottura per 35-40 minuti senza aprire lo sportello del forno.

5. Una volta terminata la cottura, sfornate e attendete che il dolce si sgonfi un po' prima di sfornarlo. Servite freddo.

Se non possedete lo stampo apposito per questo tipo di dolce (che garantisce un bella forma tonda), raddoppiate le quantità e fatelo in una tortiera classica.



Il piacere di abbinare diversi tipi di latte e gli ingredienti che più vi piacciono si traduce non solo nella gioia di produrre il formaggio fresco in casa ma anche nella scoperta di sapori autentici.

Sia che desideriate far rivivere il sapore del vero formaggio bianco cremoso o accompagnare i pomodori con un saporito tomino di capra fatto in casa, questo libro, pratico e divertente, vi propone tante ricette di formaggi freschi e genuini, tutti i segreti della loro produzione, con o senza formaggera automatica, e molte idee interessanti per utilizzarli in cucina: conditi semplicemente con un filo di olio d'oliva, racchiusi in una soffice omelette o in una torta cremosa spolverata di zucchero a velo...

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 007



9 788867 530007

