

GRAINS DE FROMAGE

Il est facile de faire votre propre fromage à la maison. Vous pouvez le faire avec du lait entier ou écrémé. Vous pouvez commander des kits avec les ingrédients nécessaires. Ensuite il faut un bon thermomètre et de l'étamine à fromage.

Combiner ½ c. à thé d'une solution de chlorure de calcium avec 1 gallon de lait entier ou écrémé. Faire chauffer jusqu'à 86 degrés F., puis arrêter le feu.

Saupoudrer de culture d'amorçage mésophile, laisser hydrater 2 mn et ensuite le mélanger doucement en remuant du bas en haut. Laisser attendre 45 mn en maintenant une température stable.

Réduire une tablette de présure en poudre, l'hydrater dans de l'eau distillée et l'ajouter au lait, en remuant doucement du bas en haut. Couvrir et laisser encore 30-45 mn. A ce moment, le lait devrait « prendre » ou cailler. Couper le mélange en « cubes » d'environ ½ pouce. Laisser reposer 5 mn. Remuer doucement pendant 30 mn en faisant monter la température lentement jusqu'à 100 degrés F. Une fois arrivé à température, le maintenir pendant encore 30 mn en remuant très doucement toutes les 5 mn.

Egoutter le fromage dans un passoire recouvert de l'étamine à fromage. Presser le fromage avec un poids (bouteille d'eau, par exemple) et laisser égoutter 6-8 h. Saler au goût avec un sel très fin (fourni souvent avec le kit.