

FROMAGE FRAIS À TARTINER

INGRÉDIENTS

1 litre de lait 3,25 %
3 c. à soupe de vinaigre blanc ou 3 c. à table de jus de citron
1/4 de c. à thé de sel (ou plus, au goût)
Coton à fromage, linge propre ou gaze stérile

ÉTAPES

Porter le lait près du point d'ébullition (80 °C).
Dès les premiers bouillons, ajouter le vinaigre (ou le jus de citron) ,puis retirer du feu.
Laisser reposer pendant 15 minutes.
Placer une passoire dans un bol. S'assurer que la passoire ne touche pas le fond du bol et qu'il y a suffisamment d'espace pour permettre au lait de l'écouler.
Couvrir le fond de la passoire d'un coton à fromage, d'un linge propre ou d'une gaze stérile, puis verser le mélange dans la passoire.
Laisser reposer pendant 30 minutes afin de retirer le petit lait.
Transférer le mélange dans un bol, ajouter le sel et l'assaisonnement choisi
Remettre dans le coton à fromage, puis former une boule compacte.
Déposer au fond d'une assiette, puis laisser égoutter pendant 2 heures au réfrigérateur.
Déguster ou conserver dans un contenant hermétique pendant 1 semaine au réfrigérateur.

Fromage de type Boursin

INGRÉDIENTS

8 onces de fromage en crème à la température de la pièce
8 onces de fromage de chèvre
8 onces de beurre à la température de la pièce
3 c. à table de fromage parmesan râpé

ÉTAPES

Battre tous les ingrédients à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse.
Ajouter l'assaisonnement choisi
Réfrigérer

Fromage frais

INGRÉDIENTS

1 litre de lait 3,25 %
½ tasse de crème 35 %
350 g de yogourt actif nature
1/4 de c. à thé de sel (ou plus, au goût)

ÉTAPES

Mélanger le lait, la crème et le yogourt.
Mélanger bien
Chauffer le mélange sur feu moyen doux
Porter le lait près du point d'ébullition (80 à 85 °C).
Brasser constamment pour que le lait ne colle pas.
Dès les premiers bouillons apparaissent, retirer du feu.
Laisser reposer pendant 15 minutes.
Placer une passoire dans un bol. S'assurer que la passoire ne touche pas le fond du bol et qu'il y a suffisamment d'espace pour permettre au lait de l'écouler.
Couvrir le fond de la passoire d'un coton à fromage, d'un linge propre ou d'une gaze stérile, puis verser le mélange dans la passoire.
Laisser reposer pendant 30 minutes afin de retirer le petit lait ajouter le sel et l'assaisonnement choisi.
Transférer le mélange dans un bol, ajouter l'assaisonnement choisi
Remettre dans le coton à fromage, puis former une boule compacte.
Déposer au fond d'une assiette, puis laisser égoutter pendant 2 heures au réfrigérateur.
Déguster ou conserver dans un contenant hermétique pendant 1 semaine au réfrigérateur.

Note : Conserver le petit-lait (liquide égoutté) pour un autre usage. Il peut être ajouté à des potages, des pâtes à pain ou à gâteau pour remplacer les liquides.

Assaisonnement

1) Ail et ciboulette

- 1 c. à soupe de ciboulette, hachée
- 2 gousses d'ail émincé
- 1/4 de c. à thé de poivre noir, moulu

2) Ail et fines herbes 1

- 1 c. à soupe de ciboulette, hachée
- 2 gousses d'ail émincé
- 1 c. à thé de thym frais, haché
- 1 c. à thé d'origan frais
- 1/4 de c. à thé de poivre noir, moulu

3) Fines herbes 2

- 2 gousses d'ail émincé
- 2 c. à table de persil haché finement¹
- 1 c. à thé d'aneth haché finement
- 1 c. à thé de basilic haché finement
- 1/2 c. à thé de ciboulette hachée finement
- 1/4 c. à thé de thym haché finement
- 1/4 c. à thé de marjolaine séchée
- 1/4 de c. à thé de poivre noir, moulu

Note : L'assaisonnement peut être salé ou sucré, laissez aller votre imagination.

La véritable ricotta est faite avec du petit-lait (lactosérum) récupéré d'autres fabrications de fromage (pecorino, parmesan, etc.) que l'on va recuire une nouvelle fois (d'où le nom « ricotta », pour « recuite ») pour faire flocculer et remonter les particules restantes dans le fameux liquide. Il faut environ 10L de petit-lait pour faire 200 à 300 g de ricotta selon le petit-lait utilisé.

Fromage frais de type Ricotta

INGRÉDIENTS

3 ½ tasses de lait 3,25 %
½ tasse de crème 35 %
¼ tasse de vinaigre blanc
½ c. à thé de sel

ÉTAPES

Placer un carré de coton à fromage dans un tamis, puis poser le tout sur un bol. Réserver.
Dans un bol ou une tasse en verre, combiner le lait et la crème, puis faire chauffer au four à micro-ondes de 3 à 4 minutes afin que le tout soit chaud sans être bouillant.
(Il est possible de faire la ricotta dans un chaudron en faisant chauffer le lait et la crème entre 80 °C et 85 °C)
Ajouter le vinaigre et le sel, puis mélanger afin que le liquide se sépare et que la texture soit grumeleuse.
Laisser reposer sans remuer de 20 à 30 minutes.
À l'aide d'une cuillère trouée, transférer délicatement le tout dans le coton à fromage, puis laisser égoutter entre 20 minutes et 2 heures (ou toute la nuit), selon la texture désirée ou l'usage voulu.

Fromage frais de type ricotta

INGRÉDIENTS

2 litres de lait 3,25 %
2 T de babeurre
1 T de crème 15 % épaisse ou 35 %
sel

ÉTAPES

Dans une grande casserole, chauffer le lait, le babeurre et la crème à feu moyen jusqu'à ce qu'un thermomètre indique environ 85 °C (185 °F). Réduire le feu au minimum pour maintenir la température entre 78 et 85 °C (la préparation ne doit pas bouillir sinon le caillot va se défaire). Laisser reposer sur le feu, sans remuer, jusqu'à ce qu'un caillot blanchâtre se forme à la surface, soit environ 30 minutes. Un lactosérum jaunâtre se formera en dessous du caillot.
Tapisser l'intérieur d'une passoire d'une à trois épaisseurs de coton étamine. Verser le caillé dans la passoire et laisser égoutter de 30 à 45 minutes. Transverser dans un bol. Ajouter du sel au goût, si désiré.

Plus le temps d'égouttage est long plus la ricotta sera sèche.

Fromage frais de type mascarpone

INGRÉDIENTS

2 tasses de crème à fouetter à 35 % pasteurisé
1 c. à table de jus de citron

ÉTAPES

- 1) Verser la crème dans un bol résistant à la chaleur et faire chauffer au bain-marie (d'eau bouillante) pendant environ 15 minutes jusqu'à atteindre la température de 85 °C (190 °F).
- 2) Quand la température est atteinte, verser le jus de citron et remuer la préparation à l'aide d'un fouet en la maintenant à température (85 °C/190 °F) pendant 5 minutes. La crème doit épaissir (comme une crème anglaise) et napper les bords du bol.
- 3) Retirer le bol du bain-marie et le laisser refroidir à température pièce.
- 4) Quand le bol est froid, le mettre au réfrigérateur pour 12 h.
- 5) Une fois les 12 h écoulées, la crème devrait avoir encore épaissi.
- 6) Recouvrez une passoire de 3 couches de coton à fromage et disposer au-dessus d'un bol. Verser la préparation et laisser reposer la préparation encore 12 h au réfrigérateur sans presser le mélange.
Au bout de 12 h, le mascarpone est normalement prêt, mais plus le mélange égoutte et réfrigère, plus le mascarpone est ferme.

Fromage frais de type Labneh

(fromage frais libanais)

INGRÉDIENTS

2 tasses de yogourt nature
1 pincée de sel

ÉTAPES

- 1) Mélanger le yogourt et le sel
- 2) Recouvrez une passoire de 3 couches de coton à fromage et disposer au-dessus d'un bol. Verser la préparation et laisser reposer la préparation pendant 12 h.
- 3) Pour servir, étaler le Labneh sur une assiette, verser un bon filet d'huile d'olive, saupoudrez de thym et servir avec du pain pita, des olives et/ou des rondelles de concombres.

L'art de la mozzarella est de trouver un équilibre entre le chauffage du caillé pour qu'il devienne assez chaud pour devenir brillant et se former une structure solide

Mozzarella frais

INGRÉDIENTS

1 ½ c. à thé d'acide citrique
¼ de tablette de rénine (couper une tablette en 4)
1 ½ Tasse d'eau distillée
4 Litre de lait

ÉTAPES

Ajouter l'acide citrique dans 1 tasse d'eau et bien mélanger

Mettre le lait dans un grand chaudron

Verser le mélange d'eau et d'acide citrique dans le lait

Chauffer lentement pour atteindre une température de 32 °C (90 °F) brasser doucement juste pour empêcher le lait de coller au fond du chaudron.

Lorsque la température est atteinte, retirer le chaudron du feu

Dissoudre la rénine dans ¼ T d'eau distillée froide.

Ajouter la rénine dissoute au lait chaud. Brasser pour environ 30 secondes. (ne pas trop brasser)

Laisser reposer pour 20-30 minutes. (le caillé est prêt quand un couteau laisse sa marque dans celui-ci)

Couper le caillé en carré d'environ 2 cm. S'assurer que le couteau touche le fond du chaudron.

Remettre le chaudron sur le feu amener à 42 °C (105 °F) en remuant doucement.

Lorsque la température est atteinte, retirer du feu et avec une cuillère trouée retirer le caillé placé dans la passoire recouverte de coton fromage

Bien égoutter, presser pour former une masse solide

Pour former la mozzarella, utiliser une des 2 méthodes ci-dessous :

1. Micro-onde

Dans un bol résistant à la chaleur, verser le petit lait restant et le caillé chauffer à température maximum pour 1 minute.

Ramasser le caillé et le pétrir afin de répartir la chaleur

ATTENTION : le caillé sera très chaud porter des gants résistant à la chaleur ou tremper les mains dans l'eau froide avant de manipuler le caillé.

Répéter les étapes de chauffage et pétrissage.

Chauffer pour des périodes de 30 secondes.

(Si le caillé se déchire, c'est qu'il est trop froid). Le pétrissage rendra le fromage plus ferme et plus brillant.

Trop pétrir donnera un fromage caoutchouteux.

L'astuce consiste à utiliser la chaleur aussi rapidement que possible pour obtenir la forme une boule

2. Cuisinière

Chauffez les restes de petit-lait à 82 °C (185 °F).

Placez une section de caillé de taille raisonnable sur une cuillère à fentes submerger le caillé dans le chaudron pour 1 minute.

Portez des gants résistants à la chaleur ou plongez vos mains dans de l'eau froide du robinet et ensuite ramassez le caillé. Le caillé sera chaud. Pétrissez-le en douceur au début.

Répéter les étapes de chauffage et pétrissage.

Chauffer pour des périodes de 30 secondes.

Former le caillé en une boule.

Conserver les boules de fromage dans le petit-lait. Ajouter 1-2 c. à table de sel au petit lait pour donner une saveur salée au fromage.