

Facing

Mozzarella fatta in casa - RD40597

Per preparare 200 g di mozzarella

Confezionato in Francia

BACK AND SIDE

Contiene:

- 1 barattolo di vetro
- 1 tela stamigna 30 x 20 mm
- 1 bustina di fermenti lattici⁽¹⁾. Ingredienti: fermenti, lattosio (latte), idrolisato di caseina (latte). Origine: UE. Peso netto: 5 g
- 1 bustina di caglio⁽¹⁾. Origine: Francia. Volume netto: 2,5 ml
- 1 bustina di foglie di basilico biologico
- 1 bustina da 10 g di sale grosso (per il liquido di governo)

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

BASILICO*

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 un laboratorio che utilizza: **soia, noci, arachidi, sedano, sesamo, senape, glutine e lattosio.**

Da consumarsi preferibilmente entro → : vedere sul fondo del barattolo.

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

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto
Energia (kcal): 409 kcal
Grassi (g): 6,10 g, di cui acidi grassi saturi (g) 0,04 g
Carboidrati (g): 44,20 g, di cui zuccheri (g) 44,20 g
Proteine (g): 24,30 g
Sale (g): 0,06 g



Quale latte scegliere?

Si dice che il formaggio può essere fatto con il latte di quasi tutti i mammiferi e persino con prodotti di derivazione al 100% vegetale (il tofu, per esempio, è una specie di formaggio che si ottiene dalla cagliatura del latte di soia).

Per la mozzarella tradizionale, si utilizza normalmente latte di bufala, che naturalmente è quasi impossibile reperire fresco sul mercato. In questa preparazione, utilizzeremo latte vaccino crudo. In ogni caso, è importante utilizzare un tipo di latte intero.

Latte crudo (non pastorizzato): è il latte ideale per preparare in casa la mozzarella, perché è naturalmente più ricco di enzimi e la flora microbica è più sviluppata che nel latte pastorizzato.

Lo si può trovare direttamente presso il produttore, al mercato o in alcuni negozi di alimenti biologici. Preferire sempre quello INTERO!

I grassi naturalmente presenti nel latte sono importanti per il gusto, l'aroma e la consistenza del formaggio. Perciò, è meglio evitare il latte scremato o parzialmente scremato. Questo tipo di latte non solo è meno gustoso, ma ha anche una coagulazione molto difficoltosa.

Evitare: latte microfiltrato, latte pastorizzato e latte a lunga conservazione (UHT)

Tutti questi tipi di latte subiscono diverse trasformazioni che rendono difficile o addirittura impossibile preparare in casa la mozzarella.

Innanzitutto, il latte scremato: i processi di lavorazione rimuovono tutta la panna dal latte, trattenendo solo la percentuale minima di grassi richiesta dalla normativa europea. Perciò, si tratta di latti industriali.

Anche il latte microfiltrato subisce una filtrazione fisica che rimuove i germi e i batteri indesiderati, ma anche i "batteri buoni" che impartiscono al latte il suo tipico aroma e sapore.

Nel caso del latte pastorizzato o sterilizzato, la distruzione dei microrganismi avviene riscaldando il latte a temperature elevate. Tali temperature eliminano completamente i microrganismi cattivi, ma, sfortunatamente, anche tutti gli altri che invece sono

importanti per la preparazione del formaggio. Che si tratti di latte pastorizzato a chilometro zero o di latte sterilizzato UHT (spesso confezionato in tetrapak e conservato a temperatura ambiente dopo riscaldamento ad altissima temperatura fino a 150 °C per alcuni secondi), è bene evitare questo tipo di latte, che è meno gustoso e ha una coagulazione talmente difficoltosa da risultare quasi impossibile.

record

Per una mozzarella di 200 g

Nel barattolo di vetro:

- 1 tela stamigna da 30 x 20 mm
- 1 bustina da 5 g di fermenti lattici* (in polvere)
- 1 bustina da 2,5 ml di caglio* (liquido)
- 1 g di basilico
- 10 g di sale grosso

* Si consiglia di tenere in frigorifero le bustine di caglio e di fermenti lattici fino al momento dell'utilizzo.

È importante pulire accuratamente tutti gli utensili prima di iniziare la preparazione.

Occorrente:

Ingredienti:

- 1,5 l di latte intero*
- * Si veda "Quale latte scegliere?"
- 3 cl di succo di limone (circa 2 cucchiaini)
- Aceto bianco

Utensili:

- 1 casseruola grande
- 1 casseruola piccola
- 1 ciotola
- 1 termometro
- 1 strofinaccio pulito
- 1 schiumarola
- 1 spatola in silicone
- 1 cannuccia

• 1 Versare tutto il latte in una casseruola e lasciarlo rinvenire a temperatura ambiente. Se il latte è freddo, lo si può riscaldare a fuoco basso, avendo cura di non superare la temperatura di 25 °C (in tal caso, controllare la temperatura con un termometro). Il modo più semplice è lasciarlo riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

• 2 Versare la bustina di fermenti lattici e mescolare bene. Lasciare riposare per circa un'ora, sempre a temperatura ambiente, e coprire la casseruola con un coperchio o con

uno strofinaccio pulito.

Lo scopo di questa operazione è consentire ai fermenti lattici di svilupparsi nel latte prima della coagulazione e ottenere così, a lungo termine, una cagliata soda con un gusto piacevole.

- 3 Riscaldare a fuoco basso fino a una temperatura di 35 °C, quindi aggiungere il succo di limone e il caglio. Mescolare bene, coprire di nuovo la casseruola e lasciare riposare per circa un'ora (cercando di mantenere la temperatura intorno ai 35 °C, a bagnomaria, su fiamma molto bassa).

Per verificare la consistenza della cagliata, inserire nel centro una cannuccia. La cannuccia deve rimanere dritta: in caso contrario, occorrerà ancora qualche minuto.

- 4 Con un coltello, tagliare la cagliata, prima in una direzione, ricavando delle strisce di circa 3 cm, poi nell'altra direzione, ricavando altre strisce sempre di 3 cm. Si otterranno così dei cubetti di 3 cm di lato. Lasciare riposare per qualche altro minuto.

- 5 Rimettere la casseruola sul fuoco a fiamma bassa e riscaldare fino a una temperatura di 40-45 °C. Mantenere la temperatura costante per almeno un'ora (a bagnomaria, su fiamma molto bassa), sempre con la casseruola coperta. Alla fine avremo ottenuto una cagliata bella soda, quasi elastica, che avrà un volume molto ridotto e sarà immersa in una grande quantità di siero (un liquido biancastro).

Prendere circa 50 cl di siero e preparare il liquido di governo aggiungendo il sale grosso e il basilico liofilizzato forniti in dotazione insieme a 1-2 cucchiari di aceto bianco. Mescolare bene e lasciare raffreddare in frigorifero.

- 6 Riscaldare dell'acqua in una piccola casseruola fino a una temperatura di 80-85 °C; usando una schiumarola, immergere per qualche secondo un piccolo pezzo di cagliata. Togliero dall'acqua e tenderlo delicatamente con le dita. Se si tende senza difficoltà, come una gomma da masticare, passare direttamente all'operazione successiva. In caso contrario, lasciare la cagliata nel siero a 40 °C per altri 15 minuti. Ripetere la prova e, se necessario, rimettere la cagliata nel siero.

- 7 Inserire la stamigna nel barattolo di vetro e risvoltare i bordi. Con una schiumarola, rimuovere delicatamente la cagliata e metterla nella stamigna per lasciarla sgocciolare. Premere delicatamente la cagliata sulla stamigna per eliminare la maggior quantità possibile di siero. Attenzione: non gettare il siero, ma lasciarlo nella casseruola!

- 8 Riscaldare il siero nella casseruola fino a una temperatura di 80-85 °C. Mettere la cagliata nel siero bollente e attendere qualche secondo. Quindi, prendere in mano la cagliata e manipolarla per alcuni secondi facendo attenzione a non ustionarsi. Se non si tende bene, reimmergerla per qualche secondo nel siero, sempre a una temperatura di 80-85 °C, poi lavorarla di nuovo con le mani fino a ottenere una pasta liscia e quasi elastica. Si dice che la pasta deve "filare".

Per ottenere una "filatura" ancora migliore, si può aumentare la temperatura del siero, ma così facendo la mozzarella risulterà meno liscia.

- 9 Suggerimento: quest'ultimo passaggio può essere effettuato nel microonde. Mettere

la cagliata su un piatto riscaldabile al microonde e scaldare alla massima potenza per 10 secondi. Lavorare immediatamente la cagliata con le mani. Se la pasta non fila bene, rimetterla nel microonde per altri 10 secondi e poi lavorarla di nuovo. Ripetere l'operazione fino a ottenere una mozzarella elastica e malleabile.

Mettere la mozzarella sul fondo del barattolo pulito, colare il liquido di governo freddo aromatizzato al basilico attraverso la stamigna e versarlo sulla mozzarella fino a ricoprirla completamente. Conservare in frigorifero per un massimo di 4-5 giorni.