

Cadolet di capra

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio tenero, a pasta cruda, a breve stagionatura (15 giorni), prodotto con latte intero di capra, tradizionale della Val Camonica in Provincia di Brescia.

Forma parallelepipedica

Superficie con crosta rugosa e talora fiorita di colore bianco

Facce piane di 8-9 cm di lato

Scalzo diritto di 3-5 cm di altezza

Pasta di colore bianco, di consistenza uniforme, morbida ed elastica, senza occhiatura

Peso medio della forma: 200-300 grammi

Forme prodotte uniformi fra loro

INGREDIENTI

Latte intero di capra di 1 o 2 mungiture

Caglio di vitello liquido

Sale

FASI DI PROCESSO

Riscaldamento del latte a 34-36 °C

Aggiunta caglio Coagulazione per 30 minuti

Rottura della cagliata a nocciola

Sosta della cagliata in caldaia fino a deposizione

Estrazione della cagliata con tubo a caduta

Messa in stampo

Rivoltamento della forma-rotazione ogni 4-5 ore per 24 ore

Liberazione della forma

Salatura a secco in 24 ore con rivoltamento a 12 ore

Stagionatura a 7 °C per 15 giorni su piani di legno con rivoltamento ogni giorno

AUTORE

07/02/2006 - Boni Paolo



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Soft cheese characterized by raw curd and short aging period (15 days), made from whole goat's milk, and traditionally manufactured in Camonica Valley (Brescia)

Parallele-piped shape

Wrinkled crust, white in colour sometimes with mold growth

Flat surfaces, 8 - 9 cm in length

Straight rind, 3 - 5 cm in height

The curd is white in color, uniformly soft and elastic in consistency, without holes

Average weight of the shape is 200 - 300 gr

The shapes are uniformly sized

INGREDIENTS

Once or twice milked, whole goat's milk.

Calf rennet liquid

Salt

PROCESS PHASES

Warm the milk to 34 - 36 °C

Add rennet Allow to coagulate for 30 minutes

Break the curd into hazelnut sized pieces

Allow the curd to rest until it falls to the bottom of the vat

Extract the curd with piping

Transfer to a mold

Turn/rotate the shape every 4-5 hours for 24 hours

Release the shape

Dry salt for 24 hours, turning the shape after 12 hours

Age the shape above wooden boards, at 7°C, for 15 days, turn the shape every day

AUTHOR

11/12/2006 - Sozzi Alessandro