

Caprini



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio fresco di forma cilindrica, senza crosta.
Piatto di 10 centimetri di diametro.
Scalzo piano di 5/6 centimetri di altezza.
Forme di pezzatura uniforme del peso di 110/130 grammi.
Pasta di aspetto omogeneo, di colore bianco e consistenza uniforme, priva di occhiatura.

INGREDIENTI

Latte caprino caldo di 1 mungitura
Caglio di vitello liquido
Starter
Sale

FASI DI PROCESSO

Trasferimento del latte in caldaia
Aggiunta innesto
Aggiunta caglio
Coagulazione in 24 ore
Estrazione della cagliata con colino
Messa in stampi
Sosta della cagliata in stampi per 24 ore a temperatura ambiente con salagione a mano e rivoltamenti ogni 12 ore
Stagionatura in frigorifero per almeno 10 giorni

AUTORE

29/11/2004 - Bertolassi Renato

PRODUCT CHARACTERISTICS

Fresh cheese, cylindrical shape, without crust
Surfaces 10 cm in diameter
Straight rind, 5 – 6 cm in height
Shapes are uniform in size, 110 – 120 grams in weight
The curd appears homogeneous, white in color and uniform in consistency, without holes

INGREDIENTS

Once milked warm goat's milk
Calf rennet liquid
Starter
Salt

PROCESS PHASES

Transfer the milk to a heated vat
Add starter
Add rennet
Allow to coagulate for 24 hours
Extract the curd with a strainer
Transfer the curd to a mold
Allow the curd to rest inside the mold for 24 hours at ambient temperature, salting by hand and turning every 12 hours
Age in refrigerator for at least 10 days

AUTHOR

11/17/2005 - Sozzi Alessandro

