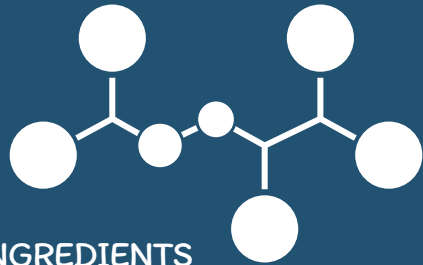




LA CHIMIE DE LA RECETTE

FROMAGE FRAIS



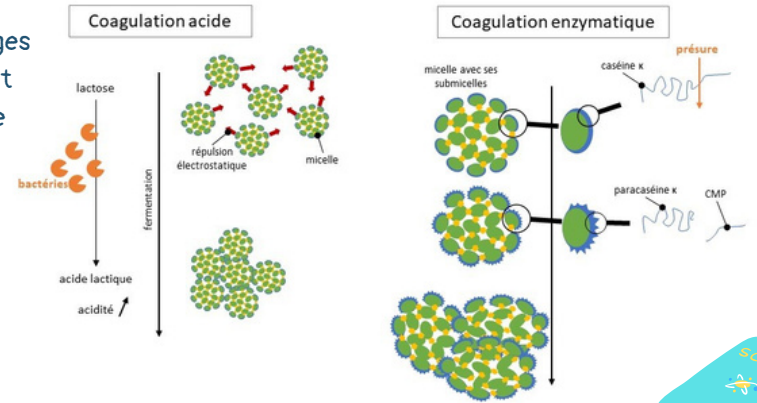
Le lait est composé d'eau, de matières grasses, de lactose et de protéines (caséine). Ces protéines assurent la dispersion des matières grasses sous formes de gouttes appelées micelles: C'est une émulsion, comme la vinaigrette.

Les molécules de caséine ont toutes les mêmes charges électriques et donc se repoussent. Ainsi les micelles se répartissent de façon homogène dans l'eau.

En ajoutant le vinaigre, l'acidité augmente. Les charges des caséines sont modifiées et les micelles s'attirent mutuellement et se regroupent: le lait caillé. C'est le "caillé" qui constitue le fromage.

Les fromages disposent de plusieurs façon pour acidifier le lait:

- utilisation de bactéries (ferments)
- utilisation d'enzymes (présure)



INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL

Lait entier
 Vinaigre blanc
 Sel et herbes aromatiques

Casserole
 Thermomètre, cuillère
 Torchon propre ou gaze à fromage

RECETTE/PROTOCOLE

Porter un litre de lait entier à 90°C.
 Eteindre le feu.
 Introduire quatre cuillères à soupe de vinaigre blanc.

Laisser refroidir 20-30 min

Filtrer et rincer le fromage deux ou trois fois en pressant le plus possible.

Réserver dans une boîte, saler et mélanger avec les herbes de son choix.

Mouler le fromage avec la cuillère au fond de la boîte.

NOTES DE DÉGUSTATION

