

Mimolette maison à ma façon

Ingrédients:

Pour le caillé :

- 4 litres de lait cru de vache
- 24 ml de colorant spécial fromage
- 8 petits suisses
- 4 sachets de ferment Alsa (yaourt)
- 5 ml de présure Maret GF

Pour la saumure (trempage):

- 3 litres d'eau
- 500 g de gros sel

Pour la saumure (vapo) :

- 1 litre d'eau
- 50 g de sel fin
- 4 ml de colorant

Démarrage le 13/08/2015 :

Diluer le colorant dans 4 cuillères à soupe d'eau. Ajouter et mélanger les petits suisses au lait cru de vache. Diluer le ferment dans 4 cuillères à soupe d'eau. Chauffer le lait à 30°C puis ajouter et mélanger le ferment. Couvrir et laisser reposer 10 minutes. Ajouter et mélanger le colorant dilué. Ajouter et mélanger la présure (achetée à Grand frais). Couvrir la cocotte 30 minutes à 30°C, le temps que le lait caille. Couper le caillé en cubes de 1 cm au couteau. Remuer pendant 10 minutes. Chauffer à nouveau par palier de 30°C à 32°C puis à 35°C tout en remuant. Laisser reposer à nouveau sans remuer 5 minutes. Vider un peu de petit lait et remplacer par la même quantité d'eau à 39°C. Mélanger pendant 20 minutes en faisant des 8, maintenir 39°C de température. Laisser au repos 5 minutes sans mélanger. Préparer le moule propre posé sur une grille pour égoutter le plus possible. Prélever et égoutter. Verser dans le moule. Confectionner un embout de protection (carton épais + film alimentaire) pour poser le poids. Placer 1 kg (bouteille pour moi) et presser pendant 10 minutes. Retourner le moule (faire descendre le caillé pressé), placer à nouveau le carton. Cette fois-ci, presser le caillé avec 10 à 12 kg pendant 1h00. Placer dans un autre moule (limite trop petit, pour permettre d'être pressé correctement) entre 2 planches maintenues pas un serre joint, presser pendant 1h30 à 2h00. Une fois bien pressé, retirer du moule. Retirer les boules dues à la pression. Peser le cube de caillé pressé pour calculer le temps de trempage dans la saumure (environ 1 minute/10 g) donc 65 minutes pour le mien. Préparer une saumure avec 3 litres d'eau et 500 g de sel. Faire tremper le cube de caillé pressé 30 minutes puis retourner pour à nouveau 35 minutes. Sortir de la saumure et sécher délicatement. Préparer une nouvelle saumure dans un vaporisateur neuf pour asperger et frotter le cube pendant 14 jours, conserver dans la cave à fromage à 15°C à 85% d'humidité. Affiner dans un papier ingraissable après les 14 jours. Une croûte se forme blanchâtre et assez dure.



Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

©2015 PHOTO CACHOU66