

CONCEPTES

¿Què és el iogurt?

És llet fermentada per l'acció de bacteris "bons", L'acció d'aquests bacteris, anomenats ferments, transformen el sabor i la textura de la llet. La llet així fermentada es torna espessa, gairebé gelatinosa, i el seu sabor s'acidifica a més d'adquirir altres matisos molt rics.

¿Què és el formatge?

Existeixen milers de varietats de formatges que s'obtenen a partir de dues tècniques diferents. El fermentat, com hem explicat per al iogurt, i el quallat que s'aconsegueix mitjançant l'afegit d'un producte que coagula la llet. Hi ha formatges que només van quallats (formatge fresc) o només fermentats (formatge quark) però la majoria dels formatges que coneixes combinen totes dues tècniques.

La llet:

És possible fer formatge i iogurt amb llets de vaca, ovella i cabra, pures o barrejades. Assumim que les llets que usaràs estan pasteuritzades atès que són les que es troben normalment a les botigues. Dins de les llets pasteuritzades estan les que han d'estar refrigerades que solem dir llet fresca i les que no requereixen fred, anomenades UHT pel tipus de tractament que han rebut. Encara que es poden fer formatges i iogurts amb els dos tipus, si pots triar, tria la primera atès que donarà resultats millors.

Ferments:

Ja hem vist que es tracta de bacteris "bons" l'acció dels quals transforma la llet. Es presenten en sobrets tancats al buit on els bacteris estan liofilitzats i per tant adormits. En entrar en contacte amb la llet a una temperatura adequada, els bacteris es desperten i comencen a fer el seu treball. Cada tipus de ferment treballa a una temperatura concreta. La clau per a una bona fermentació és respectar la temperatura recomanada i els temps. De la resta s'ocupen els ferments. I fins que anem a usar-los, és aconsellable conservar-los en el seu sobret i a la nevera.

Quall:

És el producte que fa que la llet coaguli. Existeixen molts tipus però el més utilitzat és el quall natural de vedella que es presenta en forma líquida o en

pols (que cal dissoldre en aigua) Existeixen també qualls vegetals, com el de card, o es pot usar llimona o vinagre encara que tenen l'inconvenient de donar un sabor al formatge que igual no desitgem.

Clorur de calci:

El procés de quallat només funciona quan la llet té un bon contingut en calci. Desgraciadament el procés de pasteurització tendeix a destruir el calci natural de la llet. Afegint una mica de clorur de calci restaurem el contingut en calci, el que ens permet obtenir quallades fermes fins i tot a partir de llet UHT.

Temperatura:

Insistim en la importància d'aconseguir i mantenir la temperatura recomanada per al ferment usat. El termòmetre és imprescindible. Per mantenir la temperatura durant el temps que indica la recepta, sovint moltes hores, el més senzill és guardar la llet que estem fermentant en un forn preescalfat a temperatura mínima i apagat. Si fa fred a la nostra cuina, és necessari cada dues o tres hores donar-li un rampell suau al forn durant uns minuts i després tornar a apagar-lo. Però compte amb pujar la temperatura massa. Podria inutilitzar el ferment.

Tela de formatger:

És una tela normalment feta de cotó amb una malla d'una grandària específica que permet escórrer el sèrum d'un formatge sense perdre la proteïna sòlida.

Motlles:

Existeixen tants motlles com formes de formatge hi ha. Però hi ha dues grans famílies: els motlles de reixeta, que són els que s'usen per a fer formatges frescos i els motlles micro perforats que són els que s'usen per a formatges premsats. Aquests últims solen tenir una tapa que fa d'èmbol amb el qual s'exerceix pressió sobre el formatge.

Higiene:

És important treballar amb teles, recipients i motlles ben nets. Si el que volem fer és un formatge curat, llavors és fonamental desinfectar tot el material que vagi o tocar la llet. Això es pot fer usant un producte adequat (lleixiu i posterior aclarit, per exemple) o bullint-lo.

Premsat:

Els formatges madurs són gairebé sempre formatges que han estat premsats dins del seu motlle. Molts requereixen de pressions relativament grans, d'entre 10 i 15 quilos. El més fàcil és comptar amb una premsa de formatges artesana. Si no tenim premsa, cal buscar una manera de posar pes sobre el motlle sabent que hi haurà una sortida de sèrum durant el procés.

Conservació dels iogurts i formatges frescos:

Guardats a la nevera, poden durar-nos sense canviar de manera notable la seva textura i sabor durant dues setmanes.

Madurat dels formatges:

Els formatges curats han de madurar en un entorn fresc i bastant humit (amb un 70% d'humitat aproximadament) Si no comptes amb un celler amb aquestes característiques, pots simular aquestes condicions en un rentamans gran on posaràs un bol amb una mica d'aigua. Improvisa una tapa per al rentamans però no la tanquis del tot per a evitar que la humitat sigui excessiva.