SALE NEUTRALIZZANTE KG.5 USO CASEARIO

SALE NEUTRALIZZANTE KG.5 USO CASEARIO

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo

Fai una domanda su questo prodotto

Descrizione Per ottenere una buona Ricotta da siero (e anche da solo da Latte) consigliamo di usare questa tipologia di SALI-MIX piuttosto che l'Acido citrico E330 - VANTAGGI: maggiore morbidezza, gusto + dolce, maggiore resa PROCEDURA - Valutare il contenuto proteico della miscela siero/latte / latticello per il calcolo opportuno del quantitativo di sali da aggiungere. - E' importante che l'acidità di partenza sia la più bassa possibile - meglio usare siero da lavorazioni "dolci" dove sono stati usati fermenti debolmente acidificanti. (nel caso del siero acidità max 2°SH/50 = PH 6,50- 6,40, mentre nel caso di solo latte acidità max 3,2 °SH/50 = PH 6.50-6,60) - Scaldare sino a +60°C (quindi nel caso, aggiungere il 5% circa di Latte) - Continuare a scaldare sino a +85°/87°C e solo a questo momento aggiungere i sali-mix Dosaggi: SIERO + 5-10% latte per 95 lt di siero + 5 lt latte aggiungere 150 -170 gr disciolti in acqua 1:5 SOLO LATTE (per RICOTTA DA LATTE e/o BACIO DI LATTE) per 100 litri latte si devono calcolare gr 200 per la % di Proteina contenuta nel latte (quindi per es. 200 x 3,2 = 640 gr) sempre disciolti in acqua 1:5 - Agitare la massa delicatamente (evitare l'eccessiva formazione di schiuma) - Portare la temperatura +88/90°C continuando ad agitare "moderatamente" sino all'affioramento. - Fermare l'agitazione ed attendere uno/due minuti per farla consolidare, quindi raccogliere tramite schiumarola/fuscella la ricotta affiorata. - Lasciare sgrondare e raffreddare a temperatura ambiente per 30 min circa, poi portare subito in cella.frigo+4°C - Durata 3-4 gg (10 gg sottovuoto o in atm) Scheda tecnica