

SALE PER RICOTTA KG.20



SALE PER RICOTTA KG.20

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 $2^{\circ}\text{SH}/50 = \text{PH } 6,50-6,40$, mentre nel caso di solo latte acidità max $3,2^{\circ}\text{SH}/50 = \text{PH } 6,50-6,60$)

- Scaldate sino a $+60^{\circ}\text{C}$ (quindi nel caso, aggiungere il 5% circa di Latte)

- Continuare a scaldate sino a $+85^{\circ}/87^{\circ}\text{C}$ 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 disiolti 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. $200 \times 3,2 = 640$ gr) sempre disiolti in acqua 1:5

- Agitare la massa delicatamente (evitare l'eccessiva formazione di schiuma)

- Portare la temperatura $+88/90^{\circ}\text{C}$ 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](#)