



SCHEMA TECNOLOGICA DEL CAPRINO A CROSTA FIORITA

a cura di Lucia Sepe

È un formaggio fresco molto richiesto dal mercato. Si presenta con la crosta ricoperta da una sottile muffa bianca, edibile, e la pasta presenta una struttura morbida tipo caciotta.

MATERIA PRIMA	Latte di capra pastorizzato.
COAGULAZIONE	
Temperatura	36°C
Fermenti	Fermenti termofili (1-3 ml per 100 litri di latte) più spore di <i>Penicillium candidum</i> (nella dose indicata sulla confezione)
Dose di caglio	Liquido, nella dose di 30-35 ml/100 litri di latte
TRATTAMENTO DEL COAGULO	Quando la cagliata è pronta, la rottura si effettua fino ad ottenere pezzi della dimensione di una noce. Dopo una breve sosta, la cagliata viene trasferita nelle forme, del diametro di circa 10-13 cm. Le forme vengono poste a spurgare in ambiente caldo alla temperatura di 20-23°C per massimo 12 ore, rivoltate 4-5 volte
SALATURA	A secco
STAGIONATURA	Le muffe compaiono entro il 10° giorno. I formaggi vanno tenuti alla temperatura di 8-10°C e a un'elevata umidità ambientale (90-95% U.R.), avendo cura di tenere il locale pulito da altre muffe, che possono inquinare la crosta, compromettendo definitivamente la qualità del formaggio. Dopo un mese di stagionatura i formaggi sono pronti al consumo

SALATURA A SECCO

La salatura a secco è indicata per i formaggi molli. Va fatta in ambiente umido per favorire la diffusione del sale, ma richiede una grande esperienza perché la

distribuzione del sale raramente è regolare e poiché è difficile dosare bene la quantità. Il sale va passato su tutta la superficie del formaggio, massaggiandolo, facendo attenzione che ne rimanga attaccato alla forma. È consigliato il sale fino, macinato al diametro ottimale.