



SCHEMA TECNOLOGICA DEL CAPRINO SPALMABILE

a cura di Lucia Sepe

È la tecnica di famosi formaggi francesi. Semplici da produrre, con una buona resa, posti subito al consumo, rappresentano una carta vincente per chi vende in azienda. Il tipo di pasta, cremoso, consente una notevole gamma di variazioni sul tema, con l'aggiunta di svariate spezie.

MATERIA PRIMA	Latte di capra pastorizzato
COAGULAZIONE	
Temperatura	20-23°C
Fermenti	Fermenti mesofili (1-3 ml per 100 litri di latte). Il latte si lascia a temperatura di 20-23°C fino a quando il coagulo non raggiunge il pH di 4,6 (usare pHmetro a immersione)
Dose di caglio	Liquido, nella dose di 4-10 ml/100 litri di latte
TRATTAMENTO DEL COAGULO	Quando la cagliata è pronta (occorrono circa 24 ore), il coagulo viene trasferito direttamente negli stampi, senza rottura, o nei teli per lo spurgo, che avviene alla temperatura di 22°C per 24 ore. Successivamente, rivoltare il formaggio.
SALATURA	A secco*, verso la fine dello spurgo
STAGIONATURA	Nessuna.
	Tre ore dopo la salatura, estrarre il formaggio dalle fucelle o dal telo. A questo punto la pasta è pronta, può essere posta in commercio tal quale oppure amalgamata con varie spezie e aromi (erbette, peperoncino, tartufo, olio, aglio, ecc.)

*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. È consigliato il sale per caseificio, macinato al diametro ottimale.