



La Sourcière

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL



MATÉRIEL

- Chaudron, selon la quantité de fromage que vous souhaitez faire.
Dix litres de lait donnent 2 livres de fromage ferme, grosso-modo.
- Grande cuillère (je préfère une cuillère perforée)
- Fouet
- Thermomètre, gradué au 1 degré près.
- Grand couteau pour couper le caillé. Doit être aussi long que la profondeur du chaudron.
N'a pas besoin d'être un couteau de qualité.
- Moule, fait maison (j'explique comment dans une vidéo) ou acheté. La **mozzarella** et le **fromage à la crème** ne nécessitent pas de moules.
- Coton à fromage si désiré, mais n'achetez rien pour le moment car, la grandeur dépend du moule et certains moules n'en ont pas besoin.
- Poids, pesée, presse, j'explique le tout dans une vidéo aussi, adaptez la grosseur du moule selon la quantité de lait de départ.
NÉCESSAIRE seulement si vous moulez vos fromages. La mozzarella et le fromage à la crème ne nécessitent pas de moules.
- Egouttoir, ici j'utilise une ancienne rôtissoire.



CONSERVATION DES INGRÉDIENTS

Ferment : au **congélateur** : ainsi ils se conserveront 2 ans de plus que la date d'expiration mentionnée sur l'emballage.

Présure : au **réfrigérateur**, environ 1 ½ an. Parfois plus.

Voici une façon pour savoir si votre présure est encore bonne :

Faites chauffer une tasse de lait à 32 °C.

Diluer ¼ c. à thé de présure liquide dans ½ tasse d'eau froide non chlorée.

Prenez 2 cuillères à thé de présure diluée et ajoutez-la au lait.

Remuez doucement pendant 15 secondes.

Si la présure fonctionne, la surface du lait formera un léger film en 2 minutes et aura formé un caillé ferme dans les 6 minutes.

Chlorure de calcium : au réfrigérateur ou à la température ambiante, ça n'a aucune importance. C'est bon pratiquement à vie.

INGRÉDIENTS POUR FROMAGE EN GRAINS (CHEDDAR)

FERMENT (bactéries)

MM 100 ou MM 101 (fabricant : Danisco).

Format : 50DCU (pour 250 l de lait) ou 125 DCU (pour 625 l de lait).

Bien sûr les vendeurs proposent parfois d'autres variétés, mais moi j'utilise presque toujours le MM 101.

- ✓ [Glengarry Cheesemaking](#)

CHLORURE DE CALCIUM (si utilisation de lait pasteurisé).

Vous pouvez en trouver en granules dans les commerces de fabrication de vin et dans les endroits où les pots Mason sont vendus car Bernardin vend du « pickle crisp », qui est du chlorure de calcium. Voir vos notes de cours pour la dilution à faire.

- ✓ [Glengarry Cheesemaking](#)

PRÉSURE

- ✓ [Glengarry Cheesemaking, Marzyme double force](#) (présure microbienne). Ils vendent aussi de la présure animale
- ✓ [Walcoren](#), fabricant Québécois de présure animale
- ✓ Certains magasins d'aliments naturels

SEL :

de mer, idéalement, fin ou grossier ou sel d'Himalaya.

COLORANT si désiré : annato ou rocou, ce sont des synonymes. Proviennent de la graine d'un arbre tropical, disponibles chez [Glengarry Cheesemaking](#).

CIRES, ACCESSOIRES :

- ✓ Variété infinie.
Prendre en compte vos quantités de lait initiales pour les formats choisis.

INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

FERMENT

- ✓ [Y082-D](#) chez Glengarry Cheesemaking:

5 UC (pour 500 litres de lait) :

INGRÉDIENTS POUR LE CAMEMBERT

FERMENT ACIDIFIANT :

MM 100 OU MM101 (voir ingrédients pour le cheddar)

Le **Flora Danica** est souvent utilisé, mais j'ai toujours privilégié d'utiliser le moins de souches possibles pour faire tous mes fromages, donc j'utilise le MM 101.

FERMENT POUR LA MOISSURE BLANCHE *PENICILLIUM CANDIDUM* :

- ✓ Glengarry Cheesemaking:
[Danisco CHOOZIT Neige 10](#) (pour 5000 litres de lait)

CHLORURE DE CALCIUM ET PRÉSURE :

Voir les ingrédients de la fabrication de fromage en grains (cheddar)

SEL :

de mer fin ou d'Himalaya

INGRÉDIENTS POUR LA MOZZARELLA

FERMENT :

Y082-D

Voir les ingrédients du yogourt, ce sont les mêmes ferments

CHLORURE DE CALCIUM ET PRÉSURE :

Voir fromage en grains (cheddar), ce sont les mêmes.

SEL :

de mer, idéalement, fin ou grossier ou sel d'Himalaya.

INGRÉDIENTS POUR FROMAGE À LA CRÈME

FERMENT :

Mésophile : voir ferments pour fromage en grains (cheddar), ce sont les mêmes

CHLORURE DE CALCIUM ET PRÉSURE :

Voir fromage en grains (cheddar), ce sont les mêmes.

SEL :

de mer, idéalement, fin ou grossier ou sel d'Himalaya.

INGRÉDIENTS POUR LE FROMAGE TOMME

FERMENTS (bactéries)

Mésophile : voir ferments pour fromage en grains (cheddar), ce sont les mêmes
OU

Thermophile : voir ferments à yogourt, ce sont les mêmes

ET

Ferment du rouge (*Brevibacterium linens*) si vous utilisez du lait commercial

✓ Glengarry Cheesemaking:

[B.linens](#), (pour 10 000 litres)

CHLORURE DE CALCIUM ET PRÉSURE :

Voir fromage en grains (cheddar), ce sont les mêmes.

SEL : de mer, idéalement, fin ou grossier ou sel d'Himalaya.

LES MOULES

MOULES	QTÉ DE LAIT	CODE GLENGARRY	POUR QUEL FROMAGE
Le rondet (Baby) 100 mm avec foncet inclus	4 litres	<u>W49</u>	Cheddar, Tomme
Petits moules qui se chevauchent	4-5 litres	<u>W55:PF3402</u>	Cheddar, Tomme, Feta, Camembert
Moyen moule Foncet pour PF3524	Je dirais 8-15 litres	<u>W34:PF3524</u> <u>W34:PF4035</u>	Cheddar, Tomme, Feta, Brie
Moyens moules qui se chevauchent	Je dirais 8-20 litres	<u>P00602</u>	Cheddar, Tomme, Feta, Camembert
Gros moule St-Paulin 200 mm Foncet pr gros moule (200 mm)	10-30 litres	<u>W34:PF3889</u> <u>W34:PF3888</u>	Cheddar, Tomme
Moule brousse	1-1.5 litres	<u>W39:PF3700</u>	Camembert et feta

OU VOUS POUVEZ VOUS FABRIQUER DES MOULES EN PERÇANT DES CONTENANTS ADÉQUATS (SOLIDES)

