



La Sourcière

INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL



MATÉRIEL

- Chaudron, selon la quantité de fromage que vous souhaitez faire. 10 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, selon qu'elle est en poudre ou en liquide. Pour moi ici au Québec, je n'utilise que la présure liquide.

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 LE CHEDDAR ET FROMAGE EN GRAINS

FERMENT (bactéries)

CH-N11 (fabricant : CHR Hansen).

Format : 50U (pour 250 l de lait)

- ✓ [Alliance élevage](#)

CHLORURE DE CALCIUM (si utilisation de lait pasteurisé).

Format 1 litre est bon pour 3333 litres de lait

- ✓ [Alliance élevage](#)

PRÉSURE

- ✓ Dans toute bonne pharmacie
- ✓ [Alliance élevage](#)

SEL :

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

COLORANT si désiré :

Annato ou rocou, ce sont des synonymes. Provient de la graine d'un arbre tropical

- ✓ [Alliance élevage](#)

INGRÉDIENTS POUR LE YOGOURT

FERMENT

YC-X 11

Format : 50 U (pour 250 litres de lait)

- ✓ [Alliance élevage](#)

INGRÉDIENTS POUR LE CAMEMBERT

FERMENT ACIDIFIANT :

CH-N11 (fabricant : CHR Hansen).
Format : 50U (pour 250 l de lait)

✓ [Alliance élevage](#)

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 seulement celui mentionné.

FERMENT POUR LA MOISSURE BLANCHE PENICILLIUM CANDIDUM :

PENICILLIUM PCTN

✓ [Alliance élevage](#)

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 LA MOZZARELLA

FERMENT :

YC-X 11
50 U (pour 250 litres de lait)

✓ [Alliance élevage](#)

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 (bactéries)

CH-N11 (fabricant : CHR Hansen).

Format : 50U (pour 250 l de lait)

✓ [Alliance élevage](#)

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

FERMENT (bactéries)

Mésophile : CH-N11

Format : 50U (pour 250 l de lait)

✓ [Alliance élevage](#)

OU

Thermophile : YC-X 11

Format : 50 U (pour 250 litres de lait)

✓ [Alliance élevage](#)

ET

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

FERMENT BLE3

Format : 10 doses (pour 5000 litres de lait)

✓ [Alliance élevage](#)

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 DE DÉPART	ALLIANCE ÉLEVAGE	POUR QUEL FROMAGE?
Le rondet (Baby) 100 mm avec foncet inclus Coton pour ce moule (Baby)	4 litres	3617 0801014	Cheddar, Tomme
Petits moules qui se chevauchent	4-5 litres	3686	Cheddar, Tomme, Feta, Camembert
Moyen moule Foncet pr moyen moule	8-20 litres	3524 4035	Cheddar, Tomme, Feta, Brie (foncet non nécessaire)
Gros moule St-Paulin 200 mm Foncet pr gros moule (200 mm)	10-30 litres	3889 3888	Cheddar, Tomme
Moule brousse	1-1.5 litres	3700	Camembert et feta

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

