

Cottage cheese

Le cottage cheese est un fromage frais en grains enrichi de crème, avec une faible acidité. Il est fabriqué avec du lait pasteurisé.

Composants

- 79 % d'eau
- 10,5–13,8 % de protéines
- 2,9–4,6 % de graisses
- 1,6–3,3 % de lactose
- Sels minéraux
chlorure, sodium, phosphore,
potassium, calcium, zinc, fer, cuivre
- Vitamines
acide pantothénique, vitamine B₂,
biotine, vitamine E, vitamine A,
folate



Variétés

Le cottage cheese se décline en diverses variétés: nature, aux fines herbes, aux épices, aux légumes, aux fruits, «gourmet» (teneur en matière grasse plus élevée), protéiné, sans lactose et bio.



Fabrication

Lait

Le lait est pasteurisé et la part de matière sèche est souvent augmentée par l'ajout de lait en poudre dégraissé, par exemple.

Acidification

Des ferments ne générant pas de gaz et une petite quantité de présure (<0,2 %) sont ajoutés.
Acidification chaude: 5 heures à 32 °C
Acidification froide: 16 heures à 22 °C



Tranchage et repos

Le caillé (protéines coagulées) est tranché à un pH de 4,75–4,6 et repose ensuite pendant 15–35 minutes.

Chauffage

Le caillé est chauffé et brassé lentement pendant 1–3 heures à 47–56 °C. Résultat: le réseau de caséine des grains de caillé se contracte et le sérum est expulsé.

Lavage

Le caillé subit plusieurs lavages avec de l'eau de plus en plus froide (28–22 °C; 16–10 °C; 5–2 °C). Ce processus réduit la quantité de lactose, de sels et d'acides, et refroidit la masse.

Touche finale

Un mélange de crème ou de crème acidulée, de sel et d'épaississants (p. ex. gomme de guar, gomme xanthane, gomme de caroube) est ajouté au fromage frais.

Conditionnement

Stockage & conservation



Au réfrigérateur (4–5 °C), le cottage cheese se conserve 2 à 4 semaines.

Le cottage cheese se prête aussi à la congélation. Toutefois, le processus va modifier la consistance du fromage, qui sera alors plutôt destiné à être cuit.

MHD 09/2020

Si son apparence, son odeur et son goût sont bons, le cottage cheese peut encore être consommé après la date limite de conservation.



swissmilk