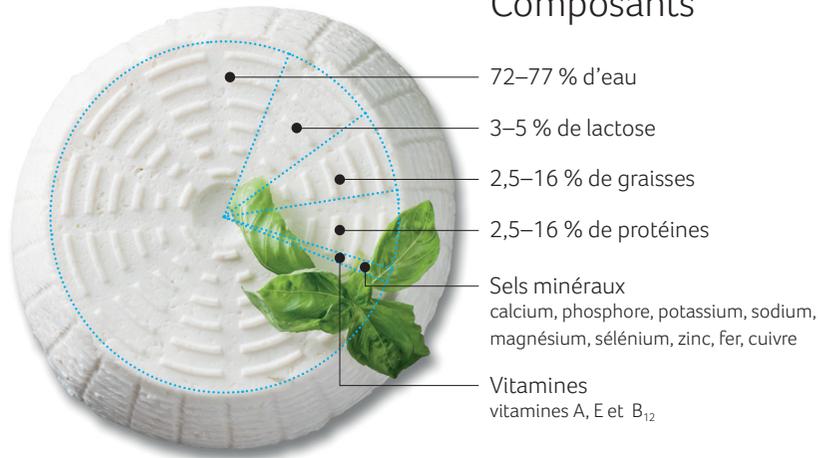


Ricotta / Sérac

La ricotta fait partie des fromages frais et était à l'origine fabriquée en Italie avec du petit-lait de fromage de brebis. Aujourd'hui, la ricotta est en général produite à base de petit-lait ou d'un mélange de lait, de crème et de petit-lait. On utilise habituellement du lait de vache, mais aussi du lait de brebis et de chèvre. Le petit-lait est souvent issu de la fabrication de la mozzarella.

Composants



La composition de la ricotta varie légèrement selon qu'elle est à base de petit-lait ou d'un mélange de crème, de lait entier ou de lait partiellement écrémé et de petit-lait.



Bon à savoir

La ricotta est une spécialité italienne, mais on la produit depuis longtemps en Suisse aussi. La ricotta est très similaire au sérac de chez nous, qui est également obtenu par coagulation acide et chaude du petit-lait.



Fabrication

Petit-lait ou mélange de lait, de crème et de petit-lait



Caillage

On ajoute de l'acide pour atteindre un pH de 5,6 à 6. On chauffe ensuite le mélange à 80° C pour faire coaguler la protéine du petit-lait. La masse qui se forme contient une grande partie de la graisse lactique ainsi que de précieux minéraux et vitamines.



Séparation du liquide

La protéine du petit-lait coagulée monte à la surface où elle est recueillie et séparée du liquide.



Moulage et égouttage

La ricotta fraîche est moulée dans des faisselles afin que le liquide résiduel puisse s'égoutter.

Conditionnement

Teneur en matière grasse



Ricotta au lait de vache 13 %



Ricotta au lait de bufflonne 12,3 %



Sérac 5,5 %



Stockage & conservation



Au réfrigérateur ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), la ricotta se conserve environ 21 jours.



Si son apparence, son goût et son odeur sont bonnes, la ricotta peut encore être consommée quelques jours après l'ouverture ou après la date limite de conservation.