

# Ricotta Maison

i-cook'in



Ingrédients :

## Le caillé

- 1500 g de lait frais entier microfiltré
- 185 g de crème liquide entière type Fleurette
- 0,5 c. à c. de sel fin de Guérande
- 45 g de vinaigre blanc

Préparation :

## Le caillé

Rincer le bol sans l'essuyer. Fixer le fouet sur les lames.

Verser le lait frais entier, la crème et le sel. Chauffer pendant **10 minutes - 80°C - vitesse 2** sans verre doseur.

Contrôler la température avec le thermomètre (robot à l'arrêt).

Pour atteindre les 85°C nécessaires, si besoin ajouter **30 secondes - 90°C - vitesse 2**. Il se peut qu'il vous faille plus ou moins de temps selon la température de départ de votre lait.

Lorsque les 85°C sont atteints, verser le vinaigre et mélanger **3 minutes - vitesse 2**. Le lait caille assez vite. Des grumeaux blancs (le caillé) se forment dans un liquide jaunâtre (petit lait). En dehors du socle, laisser reposer le caillé environ 15 minutes. Egouttage et mise en forme

Préparer le cul de poule, déposer la grille et le moule rond Silform®.

Verser le caillé dans le moule rond. Laisser égoutter environ 1h00.

Transvaser le caillé dans un récipient type faisselle du commerce et laisser égoutter toute la nuit au frais.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🔥	🌀	TURBO/PETRIN
🌀 🌀	lait frais entier, crème, sel	10 min	80°C	2	
🌀 🌀	Pour atteindre les 85°C	30 sec	90°C	2	
🌀 🌀	Vinaigre	3 min		2	

Nota bene :

Surtout on ne jette pas le petit lait, on l'utilisera dans du pain ou pâte à pizza.

