



# Faire votre fromage à la crème - Culture for Health

Une boîte *Culture for Health* contient 4 sachets à usage unique avec cette culture de départ et la présure végétale. La culture de départ est composée de sucrose, maltodextrines, lacto-bactéries : *Lactococcus lactis*, variétés *lactis*, *cremoris*.

Le fromage à la crème est fait à part égale de crème et de lait entier. Vous aurez besoin de :

- sachet de ferment
- crème et lait entier frais (sauf UHT)
- grand contenant en acier inox. (éviter l'aluminium) avec couvercle
- ustensiles pour mélanger (cuillère en bois)
- passoire
- bol
- mousseline (gaze très fine) ou linge à essuyer finement tissé
- moule

## Procédure

1. Dans le contenant, à feu doux, chauffer lentement le lait, la crème ou un mélange des deux à 28°C.
2. Ajouter le contenu d'un sachet de ferment et mélanger en un mouvement de bas en haut pendant tout au plus 15 secondes.
3. Couvrir le contenant de son couvercle et laisser fermenter à 22°C pendant environ 12h. Des grumeaux peuvent se former.
4. Placer une passoire sur un bol, au-dessous d'une mousseline dans laquelle verser le petit lait. Relier les extrémités de la mousseline pour former un sac.
5. Suspendre le sac rempli de fromage à la crème au-dessus d'un bol pour égoutter le petit lait pendant 6 à 12 h.
6. Épandre du sel sur le fromage pour le rendre plus savoureux
7. Ranger le fromage dans un contenant et réfrigérer jusqu'à une semaine.
8. Si vous voulez congeler, retirer le plus de petit lait et ajouter du sel à fromage préalablement.