

## Cream Cheese

### Utensili:

- [Termometro alimentare](#)
- 1 Cucchiaio di legno
- Pentola a vapore in acciaio inossidabile da 30 Litri

### Ingredienti:

- [Starter](#)
- Latte crudo non pastorizzato (meglio) o Alpenmilch intero in bottiglia
- Panna alpenmilch (opzionale; se volete rendere il cream chese più denso)

Se si utilizza il latte pastorizzato, riscaldarlo in una pentola di acciaio inossidabile a 80 gradi, raffreddare a 50 gradi e seguire le stesse istruzioni.

### Istruzioni:

1. Cospargere lo starter nel latte, una porzione fermenterà da uno a quattro litri, a seconda dello starter. Dopo che lo starter è stato cosperso nel latte, prendi un cucchiaio di legno e immergilo su e giù 15 volte per tutta la pentola. Non mescolare effettivamente la miscela. Se ritieni di non aver fatto abbastanza per incorporare lo starter, lo hai fatto correttamente.



2. Se la pentola è piena fino all'orlo, incrocia il nastro adesivo da pittore o da falegname sopra la parte superiore in modo che l'asciugamano di copertura non cada nel latte in fermentazione.



3. Metti un vecchio panno sopra la pentola e fissalo con un elastico.



4. Lascia riposare la pentola secondo le indicazioni sulla confezione, 12 ore. Se lo lasci riposare più a lungo, digerirà più lattosio e convertirà più caseina in paracaseina, tuttavia se rimarrà ancora più a lungo, fermerà ulteriormente, poiché il siero di latte è filtrato. Più a lungo fermenta, più diventerà acido, 12 ore per il periodo iniziale e 12 ore per la filtrazione danno un prodotto finale ideale. Il piatto non ha bisogno di essere controllato, ignoralo.

Al termine, rimuovere l'asciugamano e il nastro. Metti una ciotola grande sul bancone, quindi posiziona uno scolapasta nella ciotola. Metti un vecchio panno di cotone sullo scolapasta e versa il contenuto dalla pentola nello scolapasta.



5. Una volta che il contenuto dell'intera pentola è stato versato nello scolapasta, legare la parte superiore dell'asciugamano in modo che la panna fermentata sia all'interno del panno. A questo punto, il siero di latte deve essere filtrato dalla miscela, quindi sono necessari pesi. Un piatto può essere posizionato sopra un panno legato e una ciotola piena d'acqua può essere posizionata sopra.



6. Lascia che i pesi si siedano sopra la miscela legata fino a quando la giusta quantità di siero di latte non è stata filtrata, circa 12 ore, tuttavia, l'asciugamano usato e i pesi usati fanno la differenza sul tempo di filtraggio.

Il prodotto finale non ha nulla a che vedere in salute, effetti sull'intestino e sapore rispetto a quella acquistata in negozio.



La ricetta oltre che farcitura per torte, può essere utilizzata per tante ricette.