

INDICE

- 2 Prefazione
- 3 Introduzione
- 4 Kit Hobby Cheese
- 5 Il pH-metro
- 7 Attrezzatura
- 11 Il latte
- 15 Metodi per migliorare l'idoneità del latte a casa
- 17 Maturazione del latte
- 19 Perché e come pastorizzare il latte
- 21 Cosa sono e a cosa servono i batteri lattici, gli starter
- 23 Come scegliere il fermento/starter e come attivarlo
- 38 Come conservare il fermento attivato
- 41 Coagulazione del latte mediante enzimi coagulanti
- 43 Scopriamo più nel dettaglio quali sono gli enzimi coagulanti del latte
- 48 Come determinare la quantità di enzima necessaria
- 52 Le fasi principali della produzione del formaggio
- 57 Ricetta 1: Yogurt termostatico
- 61 Ricetta 2: Yogurt da bere
- 62 Ricetta 3: Yogurt greco
- 64 Formaggi a coagulazione acida
- 64 Ricetta 4: Mascarpone
- 69 Ricetta 5: Formaggio cremoso allo yogurt
- 72 Ricetta 6: Un formaggio molte denominazioni: Shanklish / Labneh / Formaggio arabo
- 76 Ricetta 7: Quark - la versione tedesca del formaggio fresco veloce
- 81 Ricetta 8: Tvorog-formaggio acido dell'EstEuropa Variante 1
- 85 Ricetta 8: Tvorog-formaggio acido dell'EstEuropa Variante 2
- 87 Ricetta 9: Formaggio Adygea
- 95 Coagulazione presamica.
- 95 Ricetta 10: Fiocchi di latte
- 100 Ricetta 11: Feta serba
- 113 Ricetta 12: Stracchino morbido
- 122 Ricetta 13: Primosale

122	Ricetta 13: Primosale
129	Ricetta 14: Formaggio da grigliare simil-"Halloumi" (Grecia)
137	Ricetta 15: Caciotta morbida
145	Ricetta 16: Caciotta classica
153	Ricetta 17: Formaggio cremoso di capra
157	Ricetta 18: Formaggio caprino «Lattico»
165	Ricetta 19: Caprino a crosta fiorita
174	Ricetta 20: Palline con aglio e pepe - alla maniera di Belper Knolle
162	Formaggi dal siero di latte
183	Ricetta 21: Ricotta
185	Ricetta 22: 50 sfumature di Brunost
189	Burro al Brunost
190	Bonus
192	Gelato al mascarpone
194	Piadina Romagnola
197	Conclusione
198	Contatti
199	Note sull'autrice
200	Authentic Food World Association