

# Fromage Blanc au Companion By Cath

 <p>BATTEUR</p> <p>ENTONNOIR Compatible avec l'orifice du bouchon</p> 	<p><b>Nombre</b></p> <p>10 pots de 125ml</p>	<p>Version avec le robot Companion <b>Quantité pour une cuve XL</b></p>  <p>COOKING By Cath</p>
	<p><b>Préparation</b></p> <p>10 minutes</p>	
	<p><b>Cuisson</b></p> <p>40 minutes</p>	
	<p><b>Incubation</b></p> <p>18 à 24 heures</p>	
	<p><b>Egouttage</b></p> <p>4 à 6 heures</p>	

## MATERIEL SPECIFIQUE NECESSAIRE :



SAC EN NYLON

<https://amzn.to/3kkX4O1>

PASSOIRE EN INOX

<https://amzn.to/3xZmBo8>



## INGREDIENTS :

- 3 litres lait frais ([entier](#) ou [demi-écrémé](#))
- 1 sachet [ferment pour fromage blanc](#) (Lactaline - Yalacta)
- 60 ml crème (facultatif – plus onctueux)
- 60ml [sirop érable](#) (facultatif)

*J'utilise du lait frais pasteurisé, disponible au rayon frais en grandes surfaces (Lactel ou Candia).*

**IMPORTANT :** Si vous optez pour du lait de ferme (lait cru), le faire bouillir au préalable pour détruire toute bactérie potentielle.



<https://amzn.to/3FeWSbs>

La clef du succès : avant de commencer, lire attentivement l'intégralité de la recette et visualiser ma [vidéo sur YouTube](#), de précieux conseils et commentaires y sont fournis : <https://youtu.be/iSiBI2OUtWo>

## ETAPE N°1

**Accessoires :**

BATTEUR

**Paramètres :**

Vit.3/30°C/40mn

**BOUCHON MAX**

- Sortir le lait du frigo juste avant de l'utiliser.
- Installer le batteur dans la cuve du Companion.
- Réserver 100ml de lait, prélevés sur les 3 litres.
- Verser le reste du lait dans la cuve du Companion.
- Fermer le couvercle, positionner le bouchon sur la position MAX et lancer le robot à 30 degrés, à la vitesse 3 pendant 40 minutes.

*Conserver 2 bouteilles de lait vides qui serviront pour stocker le petit lait après la phase d'égouttage.*

## ETAPE N°2

**Accessoires :**

BATTEUR

**Paramètres :**

Vit.3/30°C/2mn

**BOUCHON MAX**

## PHASE D'ENSEMENCEMENT

*Si vous avez un thermomètre de cuisson, contrôler la température du lait par l'orifice du bouchon, sans ouvrir la cuve. Attention, n'enfoncer pas le thermomètre trop profondément dans le lait sinon le batteur va l'entraîner avec lui !*

*La température doit être comprise entre 27 et 30°C.*



- Diluer soigneusement le sachet de [ferment pour fromage blanc](#) dans les 100ml de lait réservé.
- Relancer le robot à 30 degrés, à la vitesse 3 pour une durée de 2 minutes pour répartir progressivement le mélange à petite vitesse dans le lait.
- Au bout de 30 secondes, ôter le bouchon et verser lentement le ferment dans la cuve avec l'entonnoir.
- Remettre de suite le bouchon en position MAX pour conserver la température dans la cuve.

### ETAPE N°3

#### Accessoires :

**BATTEUR**

#### Paramètres :

Vit.5/30°C/2mn

**BOUCHON MAX**

### PHASE D'ENSEMENCEMENT (suite)

- Sans ouvrir la cuve, relancer le robot à 30 degrés, à la vitesse 5 pour une durée de 2 minutes afin que le ferment soit réparti uniformément dans le lait.

### ETAPE N°4

#### Accessoires :

**BATTEUR**

#### Paramètres :

--/30°C/2h00

**BOUCHON MAX**

### PHASE D'INCUBATION

- Toujours sans ouvrir la cuve, lancer le robot en mode étuve à 30 degrés pour une durée de 2 heures.
- Couvrir le Companion d'une serviette ou d'un plaid pour conserver au maximum la chaleur dans la cuve.

### ETAPE N°5

#### Accessoires :

**BATTEUR**

#### Paramètres :

--/--/--

**BOUCHON MAX**

### PHASE D'INCUBATION (suite)

- Laisser reposer le lait dans la cuve sans l'ouvrir ni ôter le bouchon pendant 14 à 24 heures voire plus longtemps selon la température ambiante.

#### **ATTENTION :**

*La cuve ne doit pas être manipulée durant toute la durée de la phase d'incubation.*

*La durée de la phase d'incubation est étroitement liée à la température ambiante : la température de la pièce ne devra pas descendre en dessous de 20°C*

### ETAPE N°6

### VERIFICATION DU CAILLE

- Au bout de 18 heures d'incubation, vérifier le caillé  
*Au bout de 14 heures en été ou si votre pièce est très chaude (température entre 24 et 28°C)*
- Le caillé doit former une tranche bien nette lorsqu'on y insère une spatule et un liquide transparent légèrement jaunâtre doit apparaître à la surface du caillé, il s'agit du sérum.
- Prolonger la durée si la coagulation n'est pas suffisante (jusqu'à 36 heures peuvent être nécessaires si les températures sont très basses mais grâce au mode étuve, maximum 24 heures suffisent)

### VERIFICATION DU CAILLE



### ETAPE N°7

### PHASE D'EGOUTTAGE

#### ➤ Préparation du matériel :

- Disposer une [passoire en inox](#) de préférence, au-dessus d'un grand récipient qui servira à récupérer le petit lait, la passoire ne doit pas toucher le fond du récipient.
- Préparer votre étamine ([sac en nylon de grande capacité](#)) en la retournant de façon à avoir les coutures vers l'extérieur, cela permettra de la vider plus facilement après l'égouttage, sans avoir de fromage blanc collé dans les coutures de celle-ci.
- Placer l'étamine dans la passoire en inox.
- Disposer le tout à l'abri de la poussière et des courants d'air.



➤ Egouttage du caillé :

- A l'aide d'une louche, transvaser l'intégralité du caillé dans l'étamine.
- Fermer l'étamine à l'aide du lien.



- Laisser l'étamine dans la passoire pour égoutter le caillé pour une durée allant de 4 à 6 heures en moyenne, voire 12 heures selon la consistance finale désirée.
- A ce stade et en fonction de la taille du récipient utilisé, il sera probablement déjà nécessaire de vider le petit lait récupéré par égouttage.
- Durant toute la phase d'égouttage, veiller à ce que la passoire ne trempe jamais dans le petit lait et vider le récipient dès que nécessaire.



**Conserver le petit lait :**

*A l'aide d'un entonnoir, transvaser le petit lait récupéré par égouttage dans les bouteilles de lait réservées à cet effet la veille et réserver au frigo.*



*Le petit lait peut être utilisé pour réaliser une béchamel, une pâte à crêpes, un gâteau ou toute autre préparation utilisant du lait pour en faire une version allégée. Remplacer la totalité ou une partie du lait de la recette par une dose équivalente de petit lait.*

*Au frigo, le petit lait se conserve de 10 et 14 jours.*

**A ce stade, on obtient de la faisselle :**

*Pour la conserver, il faut la transvaser dans des [contenants adaptés aux faisselles](#) (petits pots en plastique troués) que l'on placera dans un autre contenant dans lequel on ajoutera un fond de petit lait pour garder l'humidité nécessaire aux faisselles.*

*A défaut de posséder ce type de contenant, vous pouvez acheter une ou des faisselles dans le commerce : la marque Rian propose des faisselles individuelles (cf. photo ci-dessous) ou grand format qui peuvent ensuite être réutilisées à l'infini.*



## Pour obtenir du fromage blanc :

### ETAPE N°8

**Accessoires :**

**BATTEUR**

**Paramètres :**

Vit.5/--/2mn

- Installer le batteur dans la cuve du Companion.
- Transvaser le contenant de l'étamine dans la cuve.

*Réserver de la faisselle dans un pot de yaourt en verre, celle-ci permettra d'ensemencer votre prochaine série de fromage blanc.*

*Pour réensemencer 3 litres de lait, compter un pot de 125ml. Celui-ci pourra se conserver pendant 5 à 6 jours au frigo et deviendra le ferment remplaçant la Lactaline dans la prochaine réalisation de faisselle ou fromage blanc, ce qui permettra de réduire considérablement les coûts de production.*

*Il faudra juste réutiliser régulièrement un sachet de Lactaline pour redonner de la force au ferment.*

- Ajouter la crème pour un résultat final plus onctueux
- Ajouter également le sucre qui sera bien dissout dans le fromage blanc, celui-ci sera donc prêt à être consommé. J'utilise du sirop d'érable pour ma part car moins calorique que le sucre.
- Fermer le couvercle, positionner le bouchon sur la position MIN et lancer le robot à la vitesse 5 pendant 2 minutes.

### ETAPE N°9

**Accessoires :**

**BATTEUR**

**Paramètres :**

Vit.6/--/1mn

- Relancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute.

### ETAPE N°10



- Transvaser votre fromage blanc dans des pots de yaourt en les remplissant presque à ras bord.
- Fermer vos pots en faisant un vide d'air avec le couvercle : la durée de conservation de votre fromage blanc sera rallongée en limitant le contact de celui-ci avec l'air.
- Etiqueter vos pots avec la date de réalisation.
- Placer les pots au frigo au minimum 2 heures avant de les déguster



## Cooking & Conservation By Cath

❖ Conservation au frigo :

- Faisselle pour réensemencement : 5 à 6 jours
- Petit lait : 10 à 14 jours
- Fromage blanc : 8 à 10 jours, voire plus selon date de péremption de votre lait frais.



**Entonnoir en inox HAUSPROFI Ø15cm**

<https://amzn.to/3okIWZd>

Parfait pour ajouter des ingrédients en cours de programme par l'orifice du bouchon du Companion



Fourni avec un filtre 200mesh, une passette amovible & un goupillon de nettoyage