

# ROBIOLA BRESCIANA

## ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato da 4 a 30 giorni.

Forma quadrata senza crosta con superficie leggermente rugosa di colore bianco-giallo, con facce piane di 12 cm di lato e scalzo diritto di 4 cm di altezza.

Consistenza della pasta uniforme di colore bianco.

Peso medio della forma di 450-500 grammi.

## INGREDIENTI

Latte vaccino intero, refrigerato di 2 mungiture

Lattoinnesto preparato con fermenti selezionati (*Streptococcus termophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*)

Caglio di vitello liquido

Sale

## FASI DI PROCESSO

Sosta del latte a 4 °C per 12 ore

Termizzazione del latte a 60 °C

Preparazione Lattoinnesto con aggiunta fermenti in una parte del latte termizzato e maturazione per 3 ore

Trasferimento del restante latte in caldaia con condutture

Pastorizzazione a 78 °C mediante iniezione diretta di vapore (barbottaggio) per 120 secondi.

Raffreddamento a 35 °C.

Aggiunta del lattoinnesto

Aggiunta coagulante

Coagulazione a 40 °C per 6-7 minuti

Rottura della cagliata grossolana a cubetti di circa 4 x 4 cm mediante Lira

Rottura della cagliata fino a nocciola con pala

Trasferimento e messa in forma della cagliata per caduta in stampi multipli su tele

Sosta della cagliata in stampi per 1 ora

Eliminazione dei teli con cambio degli stampi e posizionamento su stuoie di legno

Asciugatura-stufatura a 16-18 °C per 48 ore

Taglio della cagliata fuori siero

Rivoltamento della forme senza pulizia dopo il taglio ogni 10 ore

Salatura a secco al 2° ed al 3° rivoltamento

Stagionatura su griglie in acciaio dopo il 4° rivoltamento

Stagionatura su griglie in acciaio a 8 °C per 2 giorni

Stagionatura su griglie in acciaio a 4 °C per 7 giorni

## AUTORE

08/03/2006 - Bonometti Emanuela



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia

