

Col·lecció QuèViures, 8

El llibre dels formatges

Edicions Sidillà SL

La Bisbal d'Empordà 17100

info@edicionssidilla.cat

www.edicionssidilla.cat

© del text: Marta Roger

© de les fotos: Marta Roger i Judith Herrera

© de les il·lustracions: Judith Herrera

© d'aquesta edició: Edicions Sidillà

Fotografia de la coberta: Formatges Bauma

Disseny: J. Pujadó

Correcció: Xavier Cortadellas

Primera edició: maig 2022

Edicions Sidillà és soci protector d'Amics de la Bressola

Aquest llibre s'ha imprès a la Impremta Pagès, d'Anglès (la Selva)

ISBN: 978-84-124306-6-0

Dipòsit legal: GI 540-2022

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 932720445 o cedrocat@cedro.org

Marta Roger

El llibre dels formatges

Manual per aprendre'n a fer



La Bisbal d'Empordà, 2022



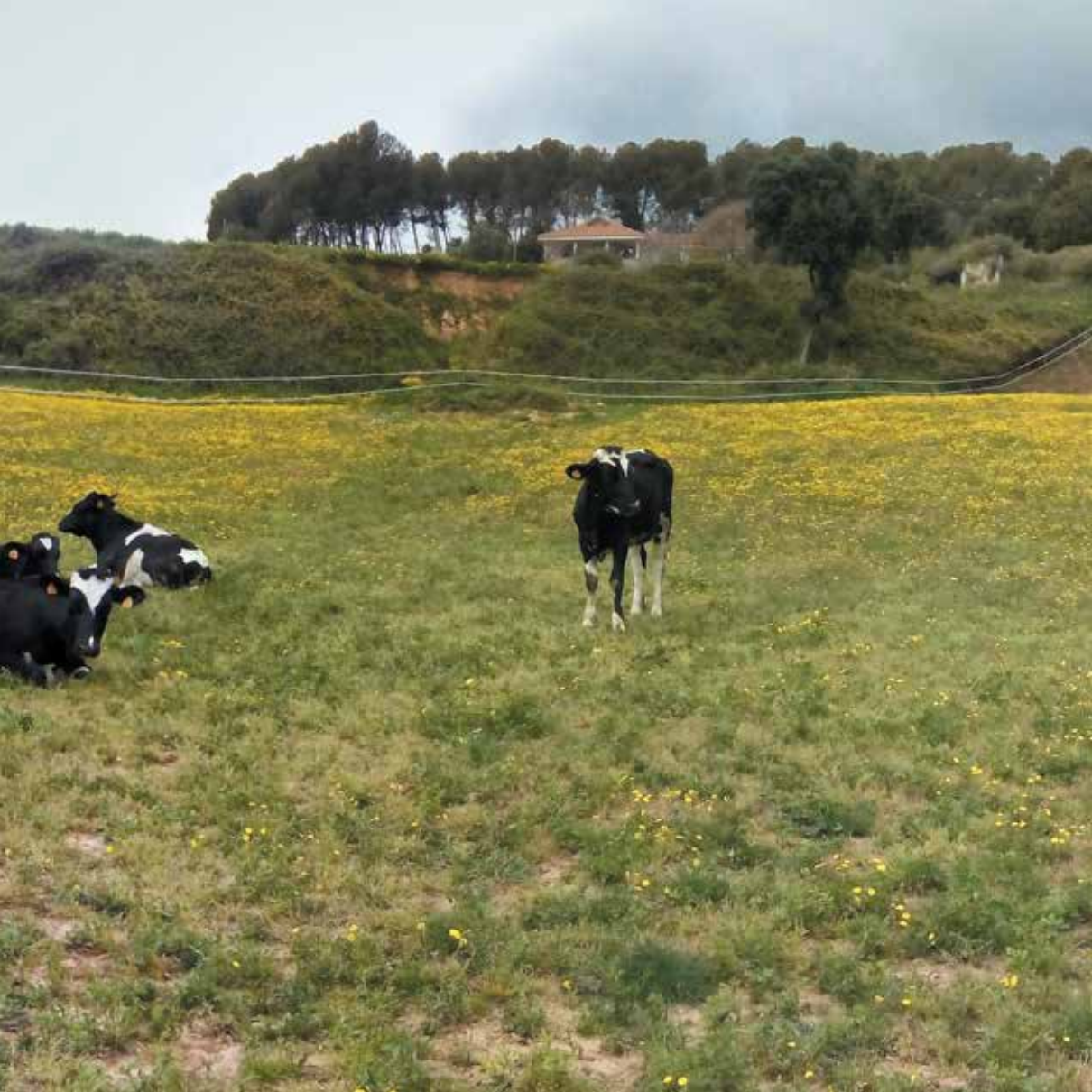
Diuen que la gratitud en silenci no serveix a ningú.

Moltes gràcies a l'Ivan, en Valentí, l'Anna i la Judith,
que sempre hi són.

A en Santi i l'Ester, per tants formatges i cursos.

A tots els petits formatgers catalans, que amb petits projectes valents
escriuen la història del formatge català.





Sumari

10	Introducció
14	PRIMERA PART: TOT EL QUE CAL PER FER FORMATGE
14	Material
19	La llet
33	El quall
39	SEGONA PART: LLIBRE DE RECEPTES
39	FORMATGES I DERIVATS FRESCOS
43	Derivats frescos de la llet
45	Mató de llimona amb llet de vaca
50	Brossat dolç de llimona amb llet de cabra
54	Brossat de xerigot
59	Iogurt
63	Quefir
66	Formatge fresc
72	Quark
77	Formatge de cabra per untar
82	Formatge cremós de vaca per untar. (Tipus Philadelphia)
88	Pastís de formatge
93	FORMATGES MADURATS
95	Formatge madurat de pasta premsada. (Tipus manxec)
104	Formatge madurat de coagulació mixta. (Tipus camembert)

- 111 Formatge madurat de coagulació làctica. (Tipus Saint Marcellin)
- 118 Formatge madurat de pasta cuïta. (Tipus gruyère)
- 125 Formatge de pasta filada. (Tipus mozzarella)
- 134 Formatge de pasta filada farcit de formatge cremós.
(Tipus burrata)
- 141 Pastís de formatge salat
- 145 **TERCERA PART: SALAT, OREIG I MADURACIÓ**
- 145 Salat, oreig i maduració
- 145 Salat del formatge
- 146 Tècniques per al salat del formatge
- 146 Salat en superfície
- 147 Salat en massa
- 148 Salat en salmorra
- 150 Oreig del formatge
- 150 Maduració del formatge
- 151 ❖ Processos que es produeixen durant la maduració
- 154 ❖ Desenvolupament de gustos i aromes
- 155 Defectes de la maduració del formatge
- 165 Mal gust del formatge
- 170 **QUARTA PART: INFORMACIÓ PRÀCTICA. ELS NOSTRES
FORMATGERS**
- 170 On podeu trobar llet per fer formatge?
- 174 Formatgeries catalanes
- 190 On podeu trobar qualls i ferments?

Introducció

Per què escric aquest llibre?

Allò que no es coneix no s'estima ni es valora. El món de la llet i el formatge, en general, és un gran desconegut.

Ens agradi el formatge o no, saber que al món hi ha més de dues mil denominacions de formatge, algunes tan diferents entre elles com el Roquefort i el Parmesà, i descobrir que totes elles tenen només 4 ingredients (llet, ferments, quall i sal) ens fa adonar de la seva grandesa.

Escric aquest llibre des de la passió que em genera aquest antic aliment. He nascut en una granja de vaques de llet on la primera feina del dia era bullir la llet, i tot aquest contacte amb ella em va dur a formar-me (fa molts anys) a la Universitat de Girona.

Però la llet és tot un món i amb la universitat no en vaig tenir prou. He anat ampliant els meus coneixements formatgers al llarg dels anys als centres de l'IRTA de Caldes de Montbui i de Bellestar amb alguns dels millors professionals formatgers que tenim a Catalunya.

Tota la formació és bona, però on més he après sobre formatge és a la cuina i a la lleteria de casa, a Can Roger, a la granja de producció de llet

de vaca de la meua família, gràcies a equivocar-me, a trastejar, a quallar llet i sempre a tastar-ho tot: que, si la llet és bona, treballem amb ferments i sabem el que fem, el resultat no pot ser tan dolent.

El 2006 vaig començar a elaborar i vendre els productes de casa, sempre procurant que aquell que els comprava entengués el que compra. I aquesta passió per la pedagogia del que un produeix em va anar empenyent sense voler a ensenyar a fer formatge: al principi, durant algunes caloroses tardes d'estiu, per als amics, i al 2012, ja de manera una mica més seriosa, a la Païssa, de la mà del bonic projecte Esbiosfera de Cardedeu.

Aquesta és la meua història d'amor amb aquest or blanc que ens alimenta l'estómac i l'esperit amb diferents formes, colors, gustos i textures.

Obriu la porta sense por i escriviu el vostre propi romanç amb la llet i el formatge, i ben aviat hi descobrireu tota una diversitat de connotacions que no havíeu vist abans.

Quins són els meus principis a l'hora de fer formatge?

Aquest llibre és una reivindicació dels processos tradicionals d'elaboració de formatge sempre sota criteris de seguretat alimentària.

Els primers formatges es van fer a les cases durant molts segles i no ens ha de fer por no tenir prou eines per tenir èxit en aquest projecte, però és important que abans de començar triem una bona llet i entenguem quin són els riscos que podem assumir fent formatge.

M'agrada parlar de la llet no com a matèria primera, sinó com a vehicle i substrat sobre el qual s'expressen els ferments làctics, que són els veritables protagonistes d'aquesta història. Fent formatges us descobrireu com a pastors de ferments, més que com a cuiners de receptes.

El meu objectiu és que entengueu el que feu en cada procés i que sapigueu què espereu que en surti.

Quants formatges diferents es poden fer amb aquest llibre?

Us proposo nou receptes de formatges frescos i derivats làctics, sis de formatges per madurar i dos pastissos de formatge d'aprofitament, un de dolç i un de salat.

Hi ha tantes receptes d'elaboració de formatge com formatges es puguin trobar, i no tinc cap intenció de fer receptes universals.

Fer receptes de cuina no té res a veure amb fer receptes de formatge. Dues persones en dos llocs diferent, fent la mateixa recepta de formatge, obtindran dos resultats diferents.

Les receptes d'aquest llibre funcionen perquè les hem fet centenars de vegades, però hi falta el toc personal que cadascun de vosaltres hi pot donar. Això és especialment així en els formatges que maduren, en els quals cada acció que es faci en el formatge pot modificar el resultat final.

Quan fem formatge a casa, tenim diferents limitacions en les condicions de maduració i elaboració del formatge: per tant, en lloc de voler obtenir un formatge concret amb unes característiques molt concretes, el

que ens funcionarà més bé és anar practicant i esperar que el formatge ens trobi a nosaltres.

Tots els ferments que us proposo són compatibles entre ells: podeu fer totes aquestes receptes i provar quina us queda més bé. Aquesta serà la que haureu d'anar repetint i perfeccionant, corregint-ne els defectes de maduració fins a tenir un formatge que us agradi.