

Livre

Auteur(s) : Frédéric, Marie-Claire (Auteur) ;Stutin, Guillaume (Illustrateur)

Titre(s) : Fromages et laitages naturels faits maison.

Editeur(s) : Paris : Editions Gallimard, DL 2018.

Collection(s) : (Alternatives).

Autres : 1 vol. (111 p.) . ill. en coul. . 21 cm

Résumé : Faire soi-même ses produits "crèmerie" - fromages, yaourts, petits-suisses et même beurre - c'est facile, bon et économique ! Avec un matériel simple, des recettes bien détaillées, et un peu de temps, on réalise aisément d'excellents laitages et fromages frais ou affinés. Ce livre vous apprendra des méthodes entièrement naturelles.

Contrairement aux produits du commerce, les recettes rassemblées ici ne comportent aucun additif d'origine chimique, aucun ingrédient artificiel, colorant, arôme, acide citrique, lipase ou chlorure de calcium. Vous pourrez aussi réaliser votre propre ferment. Du lait, de la présure naturelle, un peu de sel, et rien d'autre. Les 45 recettes de ce livre peuvent s'adapter à tous les laits - vache, chèvre, brebis, bufflonne, yack ou chamelle... Mais il est essentiel que celui-ci soit d'une qualité irréprochable pour que le résultat final soit bon. Vous allez ainsi redécouvrir le goût du fromage blanc, celui de la mozzarella, faire connaissance avec le lait pendu ou le fromage à la pie... Avec des ingrédients très simples, toujours les mêmes, c'est tout un monde de saveurs différentes qui s'offre à vous.



Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.86 FRE	Prêt normal	Disponible	Binic-Etables