

STUFATURA

Alcuni formaggi (ad es. il Gorgonzola) sono sottoposti alla stufatura in ambiente molto umido e caldo (22-23 °C), per 6-48 ore ove si verifica una rapida acidificazione e notevole spurgo.

FILATURA

Nel caso di produzione di formaggi a pasta filata, la cagliata, dopo rottura grossolana, è avvolta in un telo e posta su un tavolo, dove soggiace a maturazione (acidificazione) per un tempo variabile da 30' a 2 – 3 ore (a seconda se più o meno acida). A questo punto, la pasta è affettata grossolanamente e trattata con acqua a 85-90 gradi (filatura). Infine terminata la filatura, la pasta è sottoposta alla pezzatura e alla formatura volute.

LAVORAZIONI PARTICOLARI

I **formaggi fusi** (sottilette e formaggini) si ottengono da forme difettose di formaggio più o meno stagionato, a pasta più o meno dura. Eventuali altri componenti sono crema, burro, latte, ricotta e siero in polvere. La preparazione dei formaggi fusi esige la perfetta fusione a caldo della materia prima, cosa che è favorita dall'impiego di fondente, cioè polifosfati ecitrato sodico o potassico.

Il **Gorgonzola**, dopo 15 giorni di maturazione è forato per consentire l'entrata di aria che permette lo sviluppo delle muffe aggiunte come spore prima del caglio.

Il **Mascarpone** si prepara con crema, al 25- 50% di grasso, riscaldata a 90° C e coagulata per aggiunta di acido tartarico, o acido acetico o acido citrico.