

# DOBRY KOLONIAL

domáci SYRAŘ je pro nás stejně důležitý jako profesionál

## BEAUGEL 10 - ČERSTVÝ SÝR/TVAROH

**Kompletní kultura pro snadnou výrobu čerstvého sýru ve francouzském stylu nebo tvarohu. Tuba obsahuje mlékárenské kultury pro okyselení i zrání, syřidlo, chlorid vápenatý a plnidlo (sušené kravské mléko).**

**Balení:** 1 tuba je určená na 5l nebo 25l mléka dle velikosti balení

**Skladování a doba udržení potřebné aktivity kultury:** při -18°C 2 roky, při +4°C 6 měsíců od data plnění; krátkodobá expozice vyšším teplotám např. při manipulaci a transportu nemá zásadní vliv na kondici kultury

**Složení:** mlékárenské kultury, syřidlo, chlorid vápenatý, plnidlo sušené kravské mléko

### Výrobní postup pro výrobu z 5l mléka:

**Oštrění mléka, dávkování kultury, srážení:** Mléko zahřejte na 66°C a zchlaďte na 30°C. Takto dojde k šetrnému tepelnému ošetření mléka, kdy jsou určité enzymy ještě zachovány, ale případné škodlivé bakterie budou zničeny. Nasypte volně na povrch mléka tubu [Beaugel 10 Čerstvý sýr](#) a 2 minuty řádně ale pozvolna promíchejte. Přiklopte a nechte při teplotě okolí 21 - 22°C srážet 20 - 48h. Není potřeba chladit, obsah pozvolna zchladne na teplotu okolí sám v průběhu srážení. Teplota, při které se mléko sráží, ovlivní dobu srážení. Při vyšší teplotě se urychlí.

*Připravte si formičky a místo, kde budete sýr odkapávat. Po odtečení syrovátky bude výsledný sýr velký přibližně jako 1/3 formičky. Připravte např. 20 - 30ks forem [FA02](#), [odkapávací a uchovávací boxy](#) odpovídající velikosti, které pasují do sebe, [kelímky 190ml](#) můžete použít pro uskladnění sýrů i s formičkou. Jinou variantou jsou [krabičky s víčkem pro 6 kusů sýrů s formičkami na 100g](#), asi 5 - 6 kusů. Nebo [krabičky s víčkem pro 4 kusy sýrů s formičkami 200g](#), asi 2 - 3kusy. Nebo necháte odkapat na [odkapní desce](#). Volbu náčiní a pomůcek přizpůsobte tomu, co už máte doma, co vám bude vyhovovat, možností je více. **Inspirujte se na videu.** Je třeba zohlednit teplotu, stabilní klima a hygienu výroby. Tyto sýry můžete uchovávat ve formičkách, ve kterých jste je odkapávali, pokud zvolíte vhodnou variantu. Sýr dále pracuje a mírně vypouští syrovátku, vytváří si tak svoje stabilní klima a je chráněn před přílišným vysycháním.*

**Plnění do forem:** sýřenina se nekrájí a plní se do forem přímo naběračkou nebo např. jinou formičkou. Praktické je použít nálevku nebo naběračku o malém průměru. Plníme na 2x až na 3x. Jak odtéká syrovátka, postupně do formiček doplňujeme.

**Odkapávání:** Sýřeninu necháme odkapávat 1/2 - 2hodiny při pokojové teplotě. Dobu volíme podle okolní teploty, požadované konzistence a kyselosti. Při vyšší teplotě bude sýřenina rychleji odkapávat, ale také rychleji prokysávat. Dále pak už přendáme sýry do chladu/chladničky, kde budou odkapávat ještě asi 3 hodiny.

[Odkapávací bedýnky](#) můžete dávat na sebe a jen spodní je určena pro zachytávání syrovátky.

**Uchovávání:** Další fázi už považujeme za uchovávání. Tedy zvolíme vhodnou variantu. Buď uchováváme hromadně v boxech ve formičkách, nebo bez nich podložené [podložkou pod sýry](#). Dostatečný odstup od podložky a proudění vzduchu zajistí podložka [imitace slámy](#). Nebo v krabičkách pro více kusů, či v kelímkách nejlépe i s formičkami.

Po cca 5 hodinách od plnění do forem můžete konzumovat nebo dále uchovávat. **Sýr se nesolí při výrobě!** Dochucuje se až před konzumací dle potřeby. Můžete na slano i na sladko. Zdravým tipem je zákápnutý smetanou nebo datlovým sirupem :-). Doporučujeme zkonzumovat do 14 dnů.

### **Inspirujte se na videu.**

**Video je natočeno pro konkrétní případ výroby, časové údaje nemusí úplně souhlasit s doporučeným návodem.**

Výrobce: Ets. Coquard, Francie

Dodavatel: Synergetic s.r.o., Catoraz 62, 394 11, Czech Republic, IČ: 03102394, DIČ: CZ03102394

[www.dobrykolonial.cz](http://www.dobrykolonial.cz); [dobrykolonial@gmail.com](mailto:dobrykolonial@gmail.com); 0420724574942 ; 0420606213996