

## **BEAUGEL 11 - Petits Affinés - Malé Zrající sýry a lá Crottin**

**Kompletní kultura pro snadnou výrobu malých zrajících francouzských sýrů typu Crottin - Petits Affinés. 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 množství z 5l mléka:**

**Ošetření mléka, dávkování kultury, srážení:** Mléko zahřejte na 66°C a zchlaďte na výrobní teplotu 30°C. Takto dojde k šetrnému tepelnému ošetření mléka, kdy jsou ještě určité enzymy zachovány, ale případné škodlivé bakterie budou zničeny. Nasypte volně na povrch mléka tubu [Beaugel 11 Petits Affinés](#) a 2 minuty řádně ale pozvolna promíchejte. Přiklopte a nechte srážet 20 - 24h při teplotě okolí 21 - 22°C. 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 a naopak.

*Připravte si formičky a místo, kde bude sýr odkapávat. Po odtěčení syrovátky bude výsledný sýr velký přibližně jako 1/4 - 1/3 formičky. Budete potřebovat 8 - 10ks forem [FA08](#). 2x [odkapávací box](#) menší a 2x [uchovávací](#) (bez dírek), pasující do sebe. Pro nabírání sýřeniny a plnění do forem budete potřebovat [naběračku](#) s malým průměrem (5,5cm). Nebo můžete nabírat jinou formičkou.*

**Plnění do forem, odkapávání, otáčení:** Sražená sýřenina, téměř již tvaroh se plní do forem **bez krájení**. Sýřeninu rozdělte rovnoměrně do všech forem a nechte odkapávat 10 - 12h při teplotě 21 - 22°C. Potom sýry otočte, vraťte do formy a nasolte horní stranu. Množství soli je 1 lžička na všechny sýry z 5 l mléka. Za dalších 10 - 12h sýry vyklopte z forem nenasolenou stranou nahor a tuto nasolte. Množství soli stejné. Sýry nechte volně 3 dny osychat při teplotě 20°C, podložené [podložkou pod sýry](#). Nejlépe poslouží podložka - [Imitace slámy](#), která zajistí dostatečné proudění vzduchu i pod sýry. Bedýnky zakryjte jen volně, aby mohl vzduch dobře proudit okolo sýrů.

**Zrání:** Po 3 dnech sýry otočte a nechte dál zrát při 14 - 16°C. V průběhu zrání otáčejte každé 2 dny. Sýry nechte prozrávat ve zracím boxu podložené podložkou pod sýry. Box nechávejte uzavřený nebo pootevřený dle potřebné vlhkosti.

**Konzumace:** Sýry se dají konzumovat už po 10 dnech od začátku výroby. Nejchutnější jsou okolo 20-ti dnů zrání, ale mohou prozrávat i déle dle Vaší chuti.

**PS:** Na povrchu sýrů se začnou objevovat plísně a kvasinky, které vytvoří vrásčitý povrch s barvou od bílé až po béžovou. Pozvolna prozrají sýr do jemné krémové konzistence.