

BEAUGEL 15 - Lactiques Cendrés - Zrající sýr s popelem

Kompletní kultura pro snadnou výrobu malých zrajících francouzských sýrů s přidávkem popela - Lactiques Cendrés. 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 15 Lactiques Cendrés](#) a 2 minuty řádně ale pozvolna promíchávejte. 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 odtečení syrovátky bude výsledný sýr velký přibližně jako 1/3 - 1/2 formičky. Budete potřebovat 5 - 6ks forem [FA08](#), 1x [odkapávací box](#) menší a 1x [uchovávací](#) (bez dírek), pasující do sebe. Pro nabírání sýřeniny a plnění do forem budete potřebovat [naběračku](#) s malým průměrem (5,5cm). [Lahvičku s popelem](#) na sýry.

Plnění do forem, odkapávání, otáčení: Sražená sýřenina, téměř již tvaroh se plní do forem **bez krájení, včetně syrovátky**. Formy doplňujte postupně, jak syrovátka odtéká. Stále pracujeme ideálně při teplotě 21 - 22°C. Naplněné formy nechte odkapávat 20 - 24h, potom sýry otočte, vraťte do formy a nasolte horní stranu. Množství soli je 1 lžička na všechny sýry z 5 l mléka. Za dalších 20 - 24h sýry opět ve formě otočte a znovu nasolte vrchní stranu. Množství soli stejné. Po dalších 20 - 24h sýry vyndejte z forem a nechte je volně při teplotě 21 - 22°C 2 dny, podložené [podložkou pod sýry](#). Nejlépe poslouží podložka - [imitace slámy](#), která zajistí dostatečné proděnění vzduchu i pod sýry.

Příprava a nanášení popela: Do lahvičky nalijte čistou vodu a protřepejte. Takto je roztok připraven a při uchování v lednici vydrží přibližně 4 měsíce.

Po dvou dnech, kdy sýry stály volně, naneste popel. Přibližně 2 - 3 kapky na každou stranu a rozetřou se po povrchu celého sýru. Doporučujeme použít rukavice nebo alespoň něco, čím popel roztřete, např. filtr na mléko. Popel velmi barví a těžko se smývá z rukou.

Zrání: Sýry dále nechte prozrávat ve [zracím boxu](#) podložené podložkou pod sýry při teplotě 12 - 16°C. Box nechávejte uzavřený nebo pootevřený dle potřebné vlhkosti.

Konzumace: Sýry se dají konzumovat už po 8 dnech od začátku výroby. Nejchutnější jsou okolo 20-ti dnů zrání, ale mohou prozrávat i déle dle Vaší chuti. Po 8 - 12 dnech zrání je vhodné je zabalit do voskovaného papíru a chránit je tak před přílišným vysycháním.

PS: Na sýrech se začne objevovat bílá plíseň, která může pokrýt celý povrch a pozvolna prozraje sýr do jemné krémové konzistence. Popel není na sýru jen na efekt, upravuje kyselost povrchu sýru a podporuje tak růst bílé plísně.