

DOBRY KOLONIAL

domácí SYRAŘ je pro nás stejně důležitý jako profesionál

BEAUGEL 8 - TOMMETTE/GOUDA

Kompletní kultura pro snadnou výrobu francouzského polotvrdého sýru typu Tommette nebo tzv. malé Goudy. 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 40°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 8 Tommette/Gouda](#) a 2 minuty řádně ale pozvolna promíchejte. Přiklopte a nechte při teplotě okolí 21 - 22°C srážet asi 35 - 50min. 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. To ještě neznamená, že je to dobře. Správná doba srážení je důležitá pro rozvoj kultur, které ovlivní chuť sýru.

Krájení, vypouštění syrovátky, praní syřeniny: Při jasném lasturovitém lomu krájejte syřeninu nožem na velikost lískového ořechu. Potom během následujících 30min 3x zvolna promíchejte, vždy asi 30s. Pak odeberte 2,5l syrovátky a tu nahradte 2,5l vody o teplotě 50°C, kterou pozvolna přilejte k syřenině. Opět v průběhu 30min 3x promíchejte. Zmiňované postupy je možné vidět na videu.

Plnění do forem, odkapávání: Verze 1 (bez lisování) - cedníkem nebo formou nabírejte syřeninu a dávejte do forem a při teplotě okolí 21 - 22°C nechte odkapávat. Vhodné jsou formy [FA20](#) nebo [FA28](#) (tyto je možné využít také k výrobě Camembertu v počtu 4ks). Z 5l mléka budete mít 2 sýry, které při této velikosti budou dobře prozrávat.

Verze 2 (mírné lisování) - cedníkem nebo jinou formou nabírejte syřeninu do formy (FA14), ve které ji nechte 1/2h odkapávat. Pak ji přesypte do forem k lisování ([FF14](#)), lépe s plachetkou (materiál [nylon](#) nebo [len](#)) a lisujte malou zátěží 1 - 2kg na formu při teplotě okolí 21 - 22°C. Možno zatížit např. sklenicí vody nebo PET lahví s vodou. Můžete využít také nerez tubusu, kde formy dáte na sebe a lisujete opět např. PET lahví s vodou.

Otáčení, solení (postup je dále společný pro obě verze): Po 6 - 8h sýr otočte a nasolte horní část 1/4 lžičky soli na každý sýr. Vhodná je [sůl mořská](#), jemná nebo hrubá bez přidaného jódu. V případě Verze 2, odstraňte plachetku a dále již nepoužívejte, po otočení dále lisujte. Po dalších 12h znovu otočte, nasolte opět horní část a vraťte do formy. Po dalších 24h přendejte sýry do [zracího boxu](#) vhodné velikosti.

Zrání: Sýry podložte [podložkou pod sýry](#) a nechte zrát při teplotě 12 - 14°C. Box nechávejte uzavřený nebo pootevřený dle potřebné vlhkosti. Každý 5. den sýry otočte. Pro zvýšení vlhkosti sýry potírejte vodou (rukou, houbou) nebo naopak přebytečnou vlhkost vysoušejte hadříkem/filtrem. Vyšší nebo nižší vlhkost má vliv na intenzitu prozrávání, aroma a rozvoj kvasinek.

Sýr je obvykle vhodný ke konzumaci od 2 do 8 týdnů.

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., Cetoraz 62, 394 11, Czech Republic, IČ: 03102394, DIČ: CZ03102394

www.dobrykolonial.cz; dobrykolonial@gmail.com; 0420724574942 ; 0420606213996