

DOBRY KOLONIAL

domácí SYRAŘ je pro nás stejně důležitý jako profesionál

BEAUGEL 9 - CAMEMBERT

Kompletní kultura pro snadnou výrobu francouzského sýru typu Camembert. 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 9 Camembert](#) a 2 minuty řádně ale pozvolna promíchejte. Přiklopte a nechte při teplotě okolí 25 - 26°C srážet asi 1,5 - 2h. 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 bude sýr odkapávat. Po odtečení syrovátky bude výsledný sýr velký přibližně jako 1/4 formičky. Budete potřebovat 4ks forem např. [FA16](#), [FA13](#), [FA20](#), [FA28](#) (mimo FA13 můžete uvedené formy využít i při výrobě TOMMETTE). 1x [odkapávací box](#) větší a 1x [uchovávací](#) (na videu) nebo 2 a 2 menší, pasující do sebe (při výběru zohledněte průměr forem). Do formy doporučujeme při nalévání sýřeniny vložit plachetku a to [nylon](#) nebo [len](#). U Camembertu je rychlost odtečení syrovátky jedna z nejdůležitějších fází. Sýřenina se plní postupně na 4x a v průběhu pozvolného odtoku kysá. U formy s menšími dírkami brání plachetka ucpání dírek a u forem s většími dírkami zabraňuje, aby odtečení bylo příliš rychlé. Na videu plachetka použita není, ale funguje to s ní lépe. Při prvním otočení plachetku odstraníte a vytlačené sklady na sýru se srovnají.

Plnění do forem: Do forem se plní rovnou **nekrájená sýřenina včetně syrovátky**. Tedy je vhodné použít naběračku, aby syrovátka neodtékala. Formy se plní na 4x v průběhu 1h. První plnění je do 1/3 formy, přibližně po 15 minutách doplníme několik dalších cm, po dalších 15 min opět a po dalších 15 min doplníme zbytek sýřeniny. To vše při teplotě okolí 25 - 26°C a dále nechte při této teplotě odkapávat.

Odkapávání a otáčení: Po 3 - 5h od plnění následuje 1. otočení. Pravidlo zní: "Otáčíme, když to jde." Proto je rozmezí tak rozsáhlé, procesy během výroby ovlivňují různé faktory, vlastnosti a druh mléka, teploty, použité formy apod. Při prvním otočení odstraňte plachetku a dále již nepoužívejte. Po 3 - 4h následuje 2. otočení a 1. solení vrchní strany. Množství soli je čajová lžička na všechny 4 sýry. Vhodná je sůl mořská, jemná nebo hrubá bez přidaného jódu. Po dalších 3 - 4h následuje 3. otočení a 2. solení, opět vrchní strany, zase 1 čajová lžička soli na všechny 4 sýry. Přibližně po 18 - 20h vyndejte sýry z forem a dejte do zracího boxu. Podložte je [podložkou na sýry](#). Dobře funguje imitace slámy. Dále nechte zrát při teplotě 12 - 16°C a každý 2. den otáčejte. Kontrolujte vlhkost a regulujte víkem, které buď zcela uzavřete, nebo nechte pootevřené.

Zrání a uchovávání: Během 14 - 21 dnů Camembert zraje při teplotě 12 - 16°C. Potom sýry zabalte do [voskovaného papíru](#) jako ochranu před vysoušením a uchovávejte v lednici.

Spotřeba se řídí vaší chutí a vkusem. Pokud jde chuť do hořkosti, je sýr na hranici své trvanlivosti.

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