

Sūrio raugas CACIOTTA 10 ltr.



Caciotta sūrio gamybos raugas, skirtas 10 litrų pieno.

4,08 € su PVM

Prekės kodas: 3.210-466.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

15 sekundžių pasterizuokite nenugriebtą pieną 72° C temperatūroje.

Kai pienas pasiekia 40 laipsnių temperatūrą supilamas raugas, o 36 laipsnių temperatūroje - skystojo šliužo fermento.

Varškė turėtų būti paruošta po 18-20 minučių.

Kai tik pienas pradeda tirštėti, varškė padalinama griežinėliais, tada - abrikoso storio kubeliais, labai atsargiai ir paliekama pailsėti.

Vėl maišykite varškę, jos nelaužydami, apie 5 minutes ir atsargiai sudėkite į formeles. Pirmą kartą apverčiama po 20 minučių, antrą kartą - po 50 minučių. P

o poros valandų sūris dar kartą apverčiamas, paviršius pasūdomas smulkia druska ir dedamas į rūšį arba į 10/12 laipsnių temperatūrą.

Sūris yra paruoštas po 36 valandų.

Nuotraukų galerija:

