

Sūrio raugas Robiola 10 ltr.



Robiola sūrio raugas, skirtas 10 litrų pieno

2,79 € su PVM

Prekės kodas: 3.210-467.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Pasterizuoti (neprivaloma) nenugriebtą pieną 72° C temperatūroje 15 sekundžių .

Kai pienas pasiekia 38 °C temperatūrą, įpilkite robiola fermentą ir palikite 5 min. inkubuoti; išmaišykite ir, kai pasiekama 34 °C koaguliacijos temperatūra, įpilkite šliužo fermentą.

Varškė turėtų būti paruošta po 18/20 minučių. Varškę supjaustykite peiliu taip, kad ji suskirstytų į skilteles, o paskui į 10 cm storio kubelius, veikdami labai švelniai, ir palikite 10 minučių pastovėti.

Išsisunkinama šiek tiek išrūgų ir varškė apdorojama mentele, kol gabaliukai tampa graikinio riešuto dydžio. Ši varškė maišoma jos nelaužant apie 5 min. ir atsargiai supilama į formas, laikant jas 35 °C temperatūroje.

Pirmą kartą varškė maišoma po 20 minučių, išlaikant ją šiltą.

Antrasis sukimas atliekamas po 50 minučių.

Po poros valandų sūris dar kartą apverčiamas ir dedamas į kamerą, kurioje temperatūra yra 8 °C. o kameros drėgnumas - 80 %.

Sūdymas 20 % NaCl sūryme apie 1 valandą vienam kilogramui sūrio.

Nuotraukų galerija:

