

Sūrio raugas Camembert 10 ltr.

Camembert sūrio raugas, skirtas 10 litrų pieno.



1,99 € su PVM

Prekės kodas: 3.210-468.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

15 sekundžių pasterizuokite nenugriebtą pieną 72° C temperatūroje.

Kai pienas pasiekia 42° C temperatūrą, įdėkite raugą.

Leiskite 10 minučių inkubuotis; kelias minutes pamaišykite ir, kai koaguliacijos temperatūra pasiekia 37/38° C, įdėkite šliužo fermento skysto arba biraus.

Varškė turėtų būti paruošta po 18/20 minučių. Varškę supjaustykite peiliu taip, kad ji suskirstytų į graikinio riešuto storio gabalėlius, elgdamiesi labai švelniai, ir palikite ją 20 minučių, kelis kartus pakratykite, daugiau nepjaustydami.

Atsargiai sudėkite masę į formas, laikydami jas 35 °C temperatūroje.

Pirmasis apvertimas atliekamas po 20 minučių, išlaikant varškę šiltą.

Antrasis apvertimas atliekamas po 40 minučių.

Po poros valandų atliekamas dar vienas apvertimas. Sūris dedamas į kamerą, kurioje temperatūra 10/12 °C, o kameros drėgmė - 90 %.

Siekiant išvengti užteršimo tamsiuoju pelėsiu, dėžes su šiuo produktu geriau apvynioti plėvele.

Sausas sūdymas. Sūris brandinamas apie 20 dienų.

Nuotraukų galerija:

