

BEAUGEL 12 - Petits Bleus - Malé Modré sýry

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 37°C. Takto dojde k šetrnému tepelnému ošetření mléka, kdy jsou určité enzymy ještě zachovány, ale případně škodlivé bakterie budou zničeny. Nasypte volně na povrch mléka tubu [Beaugel 12 Petits Bleus](#) a 2 minuty řádně ale pozvolna promíchejte. Přiklopte a nechte při teplotě okolí 24 - 25°C srážet asi 30min. 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.

Krájení, vypouštění syrovátky: Přibližně po 30min by měla být sýřenina ke krájení. **1. krájení** - sýřeninu nakrájejte nožem na kostky cca 10 x 10cm (pouze svisle - viz. video), počkejte 10 min a potom naběračkou velice pozvolna promíchejte asi 4x dokola. **2. krájení** - po promíchání následuje 2. krájení a to stejným způsobem, jako v prvním případě. Opět počkejte 10 min a pozvolna naběračkou promíchejte 4x dokola a nechte 10 min odstát.

Během následujících 30-ti min každých 5 min promíchejte sýřeninu rukou ode dna a zároveň jí trochu rozbrobte.

Odkapávání, plnění do forem: Sýřeninu přendejte do plachetky a nechte odkapávat 8 h při teplotě okolí 21 - 22°C. Dobře poslouží plachetka z materiálu [len](#) nebo [mušelín](#). Odkapanou sýřeninu z plachetky vyklopte do misky, provzdušněte, rozdělte do 2 forem a nechte stále odkapávat při 21 - 22°C do prvního otočení. Sýřenina je poměrně drobná, můžete ji mírně přimáčknout. Vhodné formy jsou [FA06](#) nebo [FF24](#).

Otáčení, solení, pikýrování: Zhruba po 1h sýry ve formě otočte a stále nechte při 21 - 22°C. Po 10 - 12h otočte podruhé a nasolte vrchní stranu sýru. Množství soli je 1 lžička na oba sýry z 5 l mléka. Po dalších 10 - 12h znovu otočte a nasolte opět vrchní stranu stejným množstvím soli. Po 12h vyndejte sýry z forem a stále při teplotě cca 21 - 22°C je nechte 24h vyndané na vzduchu, podložené [podložkou pod sýry](#). Nejlépe podložka - [Imitace slámy](#), která zajistí dobré proudění vzduchu. Potom sýry uložte na 5 - 6 dnů do teploty 4 - 6°C. Nejlépe ve [zracím boxu](#), podložené podložkou pod sýry.

Na sýrech se již začne objevovat modrá plíseň. Její růst podpoříte pikýrováním nebo-li propichováním otvorů, které zajistí přístup kyslíku dovnitř sýru. Sýry propíchejte z vrchní strany, přibližně 16 otvorů. Můžete použít opatrně vpichovací teploměr nebo originál pikýrovací vidličku. Sýry dále nechte při teplotě 12 -14°C. Za 6 dnů sýry otočte, propíchejte z druhé strany stejným způsobem a vraťte do teploty 12 - 14°C.

Zrání: Sýry dále nechte prozrávat ve zracím boxu na podložce při teplotě 12 - 14°C. Box nechávejte uzavřený nebo pootevřený dle potřebné vlhkosti.

Konzumace: Sýry se mohou konzumovat po 20 - 25 dnech od začátku výroby jako mladé a jemné. Pikantnější budou zhruba po 35 dnech. Zrání však může pokračovat i déle dle Vaší chuti.

PS: Na sýrech se začne kromě modrozelené plísně objevovat i bílá, případně náznak oranžové. Toto není na závadu. První plíseň se začne objevovat kolem sedmého dne výroby, pokud jí je moc, můžete ji oškrabávat a otvory obnovit.

Inspirujte se na videu.

Video je natočeno pro konkrétní případ výroby, časové údaje nemusí úplně souhlasit s doporučeným návodem.