

BEAUGEL 13 - Fourmette Bleue - Modrý váleček

Kompletní kultura pro snadnou výrobu francouzského sýru typu Fourmette Bleue. 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 zchladte na výrobní teplotu 34°C. Takto dojde k šetrnému tepelnému ošetření mléka, kdy jsou ještě určité enzymy zachovány, ale případné škodlivé bakterie budou zničeny. Nasypte volně na povrch mléka tubu [Beaugel 13 Fourmette Bleue](#) 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 a naopak.

Krájení, vypouštění syrovátky: Přibližně za 30 min 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 odstat.

Během následujících 30-ti min každých 5 min promíchejte sýřeninu rukou ode dna a zároveň jí trochu rozdrobte. **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 [FF29](#) a nechte odkapávat, nastojato, podložené [podložkou pod sýry](#) v [odkapávacím boxu](#). Zhruba po 1h sýry přendejte na půlky forem, tedy forma [FF28](#) a nechte naležato osychat. Stále pracujete při teplotě 21 - 22°C.

Otáčení, solení, pikýrování: Po 10 - 12h následuje **1. solení**. Sýry nasolte celé dokola a na formě otočte. Množství soli je 1 lžička na oba sýry z 5 l mléka. Po dalších 10 - 12h přichází **2. solení**. Znovu nasolte sýry dokola stejným množstvím soli a otočte. Následujících 24h sýry nechte při teplotě 20 - 22°C položené na formách. Potom sýry uložte na 5 - 6 dnů do teploty 4 - 6°C. Nejlépe ve [zracím boxu](#), stále podložené formou.

Na sýrech se již začne objevovat modrá plíseň. Její růst podpoříte pikýrováním, nebo-li propíchováním otvorů, které zajistí přístup kyslíku dovnitř sýru. Sýry propíchejte z vrchní strany válečku, přibližně 16 otvorů. Můžete použít opatrně vpichovací teploměr nebo originál [pikýrovací vidličku](#). Sýry dále nechte při teplotě 12 -14°C. Za 4 dny sýry otočte, propíchejte z druhé strany stejným způsobem a vraťte do teploty 12 - 14°C.

Zrání: Sýry dále nechte prozrávat ve zracím boxu stále podložené formou 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. Větší nárůst oranžové však může značit již příliš vysokou vlhkost. První plíseň se začne objevovat kolem sedmého dne výroby, pokud jí je moc, můžete ji oškrabávat a otvory obnovovat.

Inspirujte se na videu.

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