

FROMAGE DES PYRÉNÉES

Hutné silné sýry z různých částí Pyrenejí. Sýry jsou kulaté mírně dohřívané a lisované. Váha sýrů je 2 – 6 kg. Místními jsou nazývány jako horské sýry. Mají typické aroma a chuť. Většinou přírodní plísňovou kůrku a v sýru mohou být oka.

Mléko se zahřeje na 30°C – 32°C a zaočkuje mezofilní kulturou a pro zachování typické chuti se přidá kultura SIGMA 97 PY, která obsahuje bakterie a kvasinky pro tuto chuť. Nechá se zrát v mléce 30 – 40 minut a pak se mléko zasýří takovým množstvím syřidla, aby sýření bylo ukončeno za 30 – 40 minut. Sýřenina se krájí na velikost hrachu a za stálého míchání se dohřívá na 35°C – 40°C dle požadované tuhosti sýru. Potom se nechá sýřenina usadit odlije se syrovátka. Sýřenina se plní do forem, rukou se utlačuje a případně se jedna forma zatíží druhou. Odkapávání trvá 12 – 18 hodin. Vyformované sýry se nasolí v láku a dají do zrání 10 – 15 °C a vlhkosti 85%. Zrání trvá 2 – 5 měsíců. Sýry se ošetřují solným roztokem.

www.dobrykolonial.cz