

INSTRUKCJA PRODUKCYJNA

camembert o konsystencji elastycznej

1. Surowcem jest mleko nienormalizowane lub o zawartości 3% tłuszczu

Podgrzewanie mleka: mleko surowe 30°C ÷ 34°C

mleko pasteryzowane 34°C ÷ 38°C

2. Dojrzwianie mleka

Z dodatkiem kultur mezofilnych i pleśni przez około 2 ÷ 2,5 godz¹

- 1 dawka DL1 na 200litrów mleka surowego
- 1 dawka DL1 na 100 litrów mleka pasteryzowanego
- + ewentualnie dodatkowe kultury pleśniowe

3. Pomieszczenie produkcyjne - 24°C

Mleko przed zaprawieniem podpuszczka powinno osiągnąć kwasowość 9 – 9,5°SH lub 6,5 pH.

4. Zaprawianie podpuszczką:

- w zależności od mocy dodać ilość wystarczająca do uzyskania skrzepu w ciągu 60-90 minut
- cięcie skrzepu: sześciany o boku 2 cm
- wzmacnianie ziarna: 10 min/pierwsze mieszanie (1 – 2 obroty)
- wzmacnianie ziarna: 10 min/drugie mieszanie (1 – 2 obroty)
- wzmacnianie ziarna: 10 min/trzecie mieszanie (1 – 2 obroty)

5. Napętnianie form: łyżką lub kubkiem

Pomieszczenie produkcyjne 22 / 24°C

- 1obracanie: 30 min ÷ 1 godz po napętnieniu
- 2 obracanie: 2÷4 godz po napętnieniu
- 3 obracanie: po 5÷6 godz, solenie pierwszej strony po obróceniu
- wyjmowanie z form drugiego dnia rano (pH przy wyjmowaniu: 4,6÷4,8)
i solenie boków i drugiej strony
- D +1 / D + 2 pomieszczenie ciepłe 20° C
- D +3 / D + 18-20, dojrzewalnia 14° C

¹ *W sprawie szczegółów dozowania kultur i podpuszczki proszę kontaktować się z serwisem