

## Delikatny serek faisselle\* w wersji domowej

*Ta technologia umożliwia uzyskanie w domu smacznego, delikatnego serka twarogowego, który można spożywać pod różnymi postaciami: jako naturalny lub z dodatkami cukru, soli, ziół, owoców itp.*

1. Do mleka pasteryzowanego lub surowego, o temp.  $21\div 22$  °C, dodać kulturę mezofilną, najlepiej Omega lub Alpha. Dobrze wymieszać i pozostawić na około  $1\div 2$  godziny.
2. Po tym czasie dodać  $0,2\div 0,3$  ml podpuszczki o mocy 1:1000 na każdy litr mleka, dobrze wymieszać i zostawić w spokoju do ukwaszenia przez okres  $16\div 20$  godzin. Przy braku możliwości kontroli, dojrzałość skrzepu poznaje się po lekkim odchodzeniu skrzepu od ścianek naczynia i/lub lekkim opływie serwatki.
3. Skrzep przenosimy ostrożnie do perforowanych wkładek od foremek faisselle. Potrzebne są 3 foremki na 1 litr mleka. Nakładamy foremki do pełna, nawet z górką. Po  $15\div 20$  minutach dokładamy resztę skrzepu.
4. Po około godzinie można wkładki ze skrzepem umieścić w foremkach, w których twarożek dokończy ociekanie. Tutaj istnieje duża dowolność postępowania. Jeżeli szybciej wstawimy wkładki do foremek, twarożek będzie delikatniejszy w konsystencji i będzie opływał serwatką. Im później przeniesiemy wkładki do foremek, tym zwięźlejszy będzie serek i mniej serwatki w opakowaniu.
5. Po umieszczeniu wkładek w foremkach, zamykamy je szczelnym wieczkiem i wstawiamy do lodówki na 24 godziny do wychłodzenia. (jeżeli ktoś tyle wytrzyma!)
6. **Sugestie spożywania**
  - a) Serek wyjadać łyżeczką wprost z kubeczka; serwatkę wypić (smaczna!), wylać lub wymieszać z serkiem.
  - b) Serek przełożyć na talerzyk lub miseczkę, serwatkę odlać, wypić lub wymieszać z serkiem. Dodać owoce, dżem, szczypiorek, koperek lub co kto chce...
  - c) Wywrócić wkładkę na talerzyk, tak jak dzieci robią babki. Połać miodem, sokiem. Pałaszować i wzdychać..
7. Natychmiast przystąpić do kolejnej produkcji....
8. Po wyjęciu wkładki z kompletu do serka faisselle, kubeczek z pokrywką można używać do produkcji jogurtu. Pokrywka zapewnia szczelne zamknięcie. Materiał wytrzyma temperaturę inkubacji jogurtu  $42\div 43$ °C.
9. Kubeczki myć w letniej wodzie, ewentualnie z niewielkim dodatkiem środka myjącego



Zestaw do serka faisselle



Wkładki przed napełnieniem



Wkładki w trakcie ociekania

\*wymawiaj fesel