

SEROWE KORECZKI PRZEKĄSKOWE

1. Do produkcji można użyć mleka dowolnego rodzaju surowego, bezpośrednio po udoju lub mleka spasteryzowanego w 63°C/30 minut. Jeżeli używa się mleka przechowywanego, lepiej jest spasteryzować mleko **przed** przechowywaniem.
2. Ustawić temperaturę mleka na około 20 -22°C
3. Dodać kulturę IOTA CL1/CL2 w wersji z porostem pleśni lub Omega w wersji naturalnej
4. Po około 2 godz. dodać podpuszczkę Beaugel 50 w ilości 2-3 ml/10 litrów mleka
5. Po około 3,5 godz. wykonać nożem „krzyż” w mleku, tzn., jedno cięcie wzdłuż i w poprzek.
6. Ukwaszać przez 15-18 godz. do pH ok. 4.5 lub 27-28°SH.
7. Dojrzały skrzep przеносić do worków ociekowych (nie więcej niż 50 litrów do 1 worka)
8. Ociekanie w worku ułożonym na płasko na ruszcie do oddekania 50-60% serwatki.
9. Napełnianie formy blokowej 058ZDA i wyrównanie masy; pierwsze solenie.
10. Wyjęcie z formy po około 30 minutach
11. Solenie drugiej strony (solenie „do smaku”)
12. Ociekanie 24 godz. na macie w temperaturze 20°C.
13. Suszenie podczas drugiego i trzeciego dnia.
14. Dalsze dojrzewanie po schłodzeniu do 8-10°C lub pakowanie w przezroczyste pojemniki.
15. Przechowywanie w 4-6°C do czasu sprzedaży.

UWAGA: Czas dojrzewania i moment przeznaczenia do spożycia dobrać na podstawie własnej oceny i preferencji konsumentów.

Wykaz potrzebnych materiałów

- Kultura bakteryjna IOTA CL1 (porost kremowy), IOTA CL2 (porost biały) lub OMEGA (bez porostu)
- Podpuszczka cieleńca słabej mocy Beaugel 50
- Worek ociekowy 048AAA
- Forma blokowa 240 otworów 058ZDA
- Mata podkładowa pod formę 049BKB
- ruszt inox 51 prętów 054HCA*
- Mata ociekowa 049BFA*



* Można zacząć bez tych elementów, ale bardzo ułatwiają one produkcję