

# MASŁO ZE ŚMIETANKI PASTERYZOWANEJ

## 1. PRZYGOTOWANIE ŚMIETANKI

Odwirowanie: 30/50°C; zawartość tłuszczu: 33 % - 35 %; pasteryzacja: 70°C – przetrzymanie 35 minut; szybkie schłodzenie do 17°C± 2°C.

## 2. DOJRZEWANIE

**Zalecane szczepionki :**

\* Linia Alpha 3, 6 lub 10 DL1: 1 fiołka na 100 l śmietanki.

a – dodatek kultury do śmietanki w temperaturze 17 °C ± 2°C

b – dojrzewanie do czasu osiągnięcia kwasowości 30 – 35°D

c - schłodzenie do 2 °C i przetrzymanie w tej temperaturze 12 – 24 godz.

## 3. ZMAŚLANIE

Przystępując do zmaśniania, przelać śmietanę do masielnicy. Pojemnik, w którym odbywało się dojrzewanie przepłukać bardzo gorącą wodą i dodać popłuczyny do masielnicy, aby podnieść temperaturę śmietany do 5 – 8°C.

Zmaślanie właściwe :

– w tradycyjnej masielnicy średni czas zmaśniania wynosi 30 – 40 minut

– w nowych masielnicach ze stali nierdzewnej, zmaślanie jest krótkie: 3 – 5 minut.

## 4. PŁUKANIE ZIARNA

Jak tylko pojawi się ziarno maślane wielkości ziarna ryżu, należy zatrzymać zmaślanie, spuścić maślanekę i przystąpić do pierwszego płukania. Dodać 5 l wody 2°C na 10 l śmietanki i uruchomić masielnicę na 10 - 30 sek, po czym spuścić popłuczyny.

Następnie dodaje się kolejne 5 l wody, o tej samej temperaturze i przystępuje do wygniatania. Po kilku minutach spuszcza się drugą maślanekę i wygniata to końca. Jeżeli masielnica nie ma dobrego systemu wygniatania, należy dognieść ręcznie.

## 5. FORMOWANIE I PAKOWANIE

Otrzymane masło o dobrej teksturze i właściwej temperaturze 5 - 7°C można od razu uformować i zapakować. Masło należy przechowywać w temperaturze 2 - °C

**PS.** Jak określić zawartość tłuszczu w śmietance:

Jeżeli nie znamy zawartości tłuszczu w śmietance, to możemy to wyliczyć w przybliżeniu dla danej wirówki. W tym celu należy zwrócić się o konsultację pod adresem: [agrovis@agrovis.eu](mailto:agrovis@agrovis.eu)

Pierwszą maślanekę można zostawić w cieple do pełnego ukwaszenia i następnie schłodzić otrzymując smaczną naturalną maślanekę, której już nigdzie się nie kupi. Produkt dostępny w sklepach ma z maślaneką niewiele wspólnego.