

# Technologia miękkiego sera typu camembert

## METODA I

1. Do mleka przeznaczonego do produkcji, należy dodać bakterie mezofilne i poddać go dojrzewaniu.

Wariant 1: 12 godzin w temperaturze 10 – 12°C

Wariant 2: 3 godziny w temperaturze 25 – 30°C

2. W obu wariantach mleko powinno osiągnąć kwasowość 9,5 – 10°SH lub pH 6,4 – 6,5.

3. Mleko podgrzać do temperatury:

a. Surowe do 31 – 33°C

b. Pasteryzowane do 35 – 37°C

4. Można dodać kultury pleśni powierzchniowych *G. candidum* lub *P. camemberti*

5. Zaprawić podpuszczką (1 : 1000) w ilości 15 – 25 ml/10 l mleka.

6. Pozostawić do skrzepnięcia na 60 – 90 minut

7. Pociąć na sześciiany o boku około 2 – 2,5 cm.

8. Nie mieszać lub pomieszać bardzo krótko i delikatnie

9. Począkać 5 – 10 minut, aż serwatka pojawi się na powierzchni

10. Przenosić skrzep do form, temperatura pomieszczenia 22 – 25°C.

11. Podczas ociekania odwracać formy

a. Pierwsze odwracanie po 1 godz.

b. Drugie odwracanie po 2,5 godz.

c. Trzecie odwracanie po 5 godz.

d. Czwarte odwracanie przy wyjmowaniu z form

12. Po trzecim odwracaniu temperaturę można obniżyć do 18 – 20°C,

całkowity czas ociekania 18 – 24 godziny

- 
13. Wyjąć z form, pozostawić w spokoju na kolejną dobę.

Dzień 2

- 
14. Solenie: dawka 1,7 – 1,8%, podzielić na dwie części, wetrzeć w jedną,  
a po 12 godz, w drugą stronę. Temperatura 16 – 18°C, wilgotność 80%

Dzień 3

- 
15. Obsuszanie; temperatura 14 – 16°C, wilgotność powietrza 75 – 80%

Dzień 4

- 
16. Dojrzewanie, temperatura pomieszczenia 10°C, wilgotność 95%. Odwracać 3 razy na tydzień, można dodatkowo spryskać roztworem pleśni. Po około 2 tygodniach, po osiągnięciu odpowiedniej dojrzałości, przenieść sery do magazynu o temperaturze 6 – 8°C