

Petit Gruyere 2-3 kg

Surowiec : mleko pełne

1. Dojrzewanie : 1 opakowanie kultur termofilnych na 200 litrów mleka + 1 opakowanie bakterii propionowych.
2. Czas dojrzewania: 20 - 30 min
3. Temperatura : 30 °C ± 1 °C
4. Zaprawianie : Beaugel 50: 25 ml na 10 l mleka.
5. Krzepnięcie : 20 ÷ 25 min
6. Krojenie i mieszanie skrzepu : 20 ÷ 30 min
7. Odciąg serwatki: usunięcie do 40 % serwatki. Dodatek do 40% wody o temperaturze 70°C w stosunku do pozostałej gęstwy
8. Powinno się uzyskać temperaturę mieszaniny 46 ÷ 48 °C. Jeżeli temperatura jest niższa, to należy odebrać nieco serwatki, podgrzać dodatkowo i wlać z powrotem, aby tę temperaturę uzyskać. Można też ogrzać mieszaninę płaszczem wodnym, jeżeli mamy takie możliwości.
9. Mieszać przez chwilę.
10. Formowanie: przenoszenie bezpośrednio do form lub z wstępnym prasowaniem w bloku.
11. Prasowanie: prasa pneumatyczna lub dociskowa, 15 kg na początek, 20 kg przy końcu prasowania na ser o średnicy 200 mm
Czas prasowania : 3 ÷ 4 godz; pH : 5,3 ÷ 5,25
12. Solenie : drobną solą. Ilość – około 1.5%. Połowę dawki soli umieścić na wierzchu sera i rozetrzeć ręcznie. Pozostawić ser na 8godz. ± 2. Następnie odwrócić ser i wetrzeć drugą część soli. Pozostawić ser na kolejne 8godz ± 2. Całkowity czas solenia: 16godz ± 1. Spłukać ser bardzo gorącą wodą o temp. 70-80°C.
13. Czas osuszania powierzchni : 3 dni w 20°C
14. Dojrzewanie: piwnica o temperaturze 10-15°C; 2 lub 3 mycia skórki.
Im więcej przemywania skórki serów, tym mniej oczek.
Im bardziej ser dojrzewa na suchą skórkę, w suchej piwnicy, tym większa szansa uzyskanie dużych oczek.

Uwaga: Niniejsza instrukcja robocza ma charakter orientacyjny. Należy doświadczalnie ustalić parametry, które w danych warunkach produkcyjnych okażą się optymalne