

Technologia serka Ricotta

Ricotta to bardzo delikatny, smaczny serek o aksamitnej strukturze. Z technologicznego i prawnego punktu widzenia Ricotta nie jest serem, ale produktem pochodnym z serwatki uzyskanej po produkcji serów. Nie dotyczą więc jej przepisy prawne dotyczące serów.

Produkcja Ricotty polega na wytrąceniu białek z ogrzanej i dokwaszonej serwatki z serów podpuszczkowych.

1. Podgrzewanie serwatki do 60-70°C
2. Wprowadzenie dodatków: do 10% mleka, sól, chlorek*
3. Dalsze podgrzewanie do temperatury 82-90°C
4. Dodatek roztworu kwasu cytrynowego; dawka ok. 1,5-2,0 g proszku na 10 litrów.
5. Wytrącenie się cząstek białka i pozostawienie całości w spokoju na 5 minut
6. Przeniesienie skrzepu do foremek; polecamy foremki 058RAA (serek do 300 gr) lub 058RBA (serek do 500 gr)
7. Ociekanie w foremkach w niezbyt wysokiej temperaturze < 20°C
8. Pakowanie (można masę uprzednio zmiksować lub zhomogenizować)
9. Wychłodzenie w 4-6°C

UWAGI:

- Ricottę można produkować w wersji naturalnej, ale w przypadku wersji solonej dodatek soli kuchennej (NaCl) nie powinien przekraczać 1% w stosunku do masy serwatki.
- Dla polepszenia wydatku można dodać chlorku wapnia w dawce 2-3 ml na 10 litrów serwatki
- Bardziej kremowy smak uzyskamy dodając mleko o wyższej zawartości tłuszczu. Można nawet do mleka dodać uprzednio nieco śmietanki. Wszystko zależy od inwencji producenta.
- Nie zaleca się używać serwatki po serach wyprodukowanych przy użyciu podpuszczki mikrobiologicznej. Ten enzym jest termostabilny i może w postaci resztkowej przeżywać obróbkę cieplną, a później powodować gorzknienie serka.
- Można próbować wyprodukować Ricottę z serwatki twarogowej, ale wówczas przed przystąpieniem do podgrzewania należy serwatkę zneutralizować wodorotlenkiem sodu (NaOH) lub potasu (KOH) do wartości pH 6,0 – 6,5. Ta operacja wymaga doświadczenia i posiadania możliwości kontroli pH. Nie można tego robić „na chybił, trafił”