

TOMME DE PAYS

PRODUKCJA Z MLEKA SUROWEGO.

Najlepiej używać mleka z 2-4 dojów. Unikać przerabiania pojedynczego udoju. Mleko podgrzać do 36- 37° C. Jeżeli chcemy otrzymać ser elastyczny, dodaje się tylko Lambda 3 DL1/200 litrów. Dla uzyskania sera bardziej zwięzłego, lekko kruchego, należy dać 50 % Omega i 50 % Lambda. Pozostawić na około 30min w celu ożywienia kultur. Przed dodaniem podpuszczki wymieszać mleko intensywnie. Jeżeli mleko jest niepewnej jakości lub pochodzi od krów karmionych kiszonką, lepiej mleko spasteryzować, dla uniknięcia późnych wzdęć sera,

ZAPRAWIANIE PODPUSZCZKĄ:

Przeciętna dawka podpuszczki używana do produkcji sera farmerskiego Tomme wynosi 3 ml Beaugel 500 lub 30 ml Beaugel 50 na 10 litrów. Są to wartości orientacyjne a dawki mogą się wahać w zakresie +/- 15%

KROJENIE:

Flokulacja, czyli pojawienie się pierwszych kłaczków powinna nastąpić 8 minut po dodaniu podpuszczki. Krojenie powinno nastąpić po 3 krotnym czasie flokulacji, czyli po około 25 minutach.

MIESZANIE:

5 do 15 minut

ROZCIĘNCZANIE:

Często zachodzi konieczność rozcieńczenia gęstwy wodą technologiczną. W tym celu po około 15 minutach mieszania gęstwę uspakaja się w celu osadzenia ziarna. Odciąga się dostępną serwatkę, a następnie dodaje tyle wody, ile wynosi objętość gęstwy pozostałej w naczyniu. Ma to na celu rozcieńczenie obecnej laktozy i obniżenie kwasowości sera. Należy dopilnować, aby temperatura dodawanej wody była taka, jak temperatura gęstwy serowej.

FORMOWANIE:

Formowanie ręczne lub zmechanizowane w różnym stopniu. Należy kontrolować temperaturę podczas całego procesu ociekania; temperaturę pomieszczenia musi być wyższa niż 20°C. Unikać przeiębienia sera w skutek przeciągów.

SOLENIE:

Solenie odbywa się

- albo w solance:

- 4 - 8 godzin dla serów 0,5 - 1 kg
- 8 - 12 godzin dla serów 1 - 2 kg
- W solance o gęstości: 1300 ° jednorazowo

- lub ręcznie.

1-wsze solenie : 12 godzin po umieszczeniu w formach.

2-gie solenie : nazajutrz.

Obie metody są dobre.

Wymowanie z form odbywa się zazwyczaj następnego dnia.

Dobrze jest, w miarę możliwości, umieścić sery na okres przejściowy w umiarkowanej temperaturze 18°C na okres 2 -3 dni, następnie przenieść do dojrzewalni o temperaturze 8 – 12°C, na resztę okresu dojrzewania. Jeżeli nie dysponuje się помещением o optymalnej wilgotności tzn. 92 - 95 %, można spróbować dojrzewania w worku. Należy użyć woreczków foliowych i zapakować sery po 3 dniach przebywania w temperaturze 18°C. Woreczki zawiązać albo końce podwinąć pod ser. Zapewni to zachowanie wilgotności przy powierzchni sera i zapobiegnie jego wysychaniu. Można dodać kulturę penicillum Sigma 41 oraz/lub kultury drożdży Sigma22, 26 lub 28, dla nadania atrakcyjnego wyglądu i wzbogaceniu smaku sera.

Ser Tomme można także przetrzymać do sprzedaży na dalszy okres. Należy to zrobić przed dojrzewaniem, po wyjęciu z dojrzewalni o temperaturze 18°C. Ser należy szczelnie zapakować i przechowywać w temperaturze zawsze dodatniej pomiędzy + 1 i + 3° C. Można w ten sposób bez problemu przechować ser przez 2 - 4 miesiące.

Nie dopuszczać do zamrożenia. Podczas rozmrażania ser będzie wydzielał wodę i kruszył się.

Z drugiej strony, nie dopuszczać do wzrostu temperatury powyżej + 3°C, ponieważ spowoduje to ożywienie kultur pleśni i kłopoty z klejeniem się do opakowań.

**Sugerowane formy:**

058VEA	TOMME 800gr
058UAA	TOMME 1-15.kg