

## Prosty przepis na wyprodukowanie w domowych warunkach aromatycznego, soczystego twarogu o orzeźwiającym smaku

### 1. Przygotowanie surowca.

Mleko pasteryzowane lub surowe z pewnego źródła podgrzać do temperatury około 25°C.

Mleko surowe niepewnego pochodzenia najpierw spasteryzować w temperaturze co najmniej 75°C

2. Z fiolki dodać kulturę ALPHA w ilości odpowiedniej do uzyskania skrzepu o kwasowości pH 4,5 po 16 – 18 godzinach; dobrze wymieszać, pozostawić na około 2 godziny.

3. Dodać podpuszczkę Beaugel 50 w ilości 0,2 – 0,25 ml na każdy litr przerabianego mleka; bardzo starannie wymieszać i pozostawić pod przykryciem do czasu skrzepnięcia

4. Dojrzały skrzep (skrzep odstaje od brzegów naczynia, na powierzchni pojawia się klarowna, zielonkawa serwatka) pociąć nożem na kwadraty o boku 2,5 – 3 cm i pozostawić w spokoju na 15 minut.

5. Pokroić kwadraty jeszcze raz przez środek. Zacząć bardzo delikatne ogrzewanie. Po około 10-15 minutach bardzo delikatnie przewrócić skrzep z dna na wierzch. Słupki skrzepu pokroić na mniejsze sześciany. Po osiągnięciu około 30 – 32°C przerwać ogrzewanie i znów pozostawić w spokoju na 10- 15 minut, od czasu do czasu bardzo delikatnie mieszając.

6. Kontynuować dogrzewanie do żądanej temperatury, ale proszę nie przekraczać 40°C, bo to niekorzystnie odbije się na wilgotności twarogu i jego aromacie. Po zakończeniu dogrzewania znów zostawić ziarno w spokoju. Czas od momentu pokrojenia skrzepu do momentu napełniania form powinien wynosić 1,5 – 2 godziny. Należy obserwować skrzep i unikać rozpylenia skrzepu i ziarna. Im delikatniejszy skrzep, tym wolniejsza powinna być jego obróbka.

7. Przygotować foremki. Mogą być dowolne, ale zalecam formy creusois, które mają dość duże otwory, a do każdej mieści się ziarno z 2 litrów mleka i dając okrągły cylindryczny krążek twarogu o wadze około 450 gr (patrz zdjęcia). Dla przyspieszenia i lepszego ociekania warto przygotować gęste sitko plastikowe.

8. Łyżką nabierać gęstwą twarogową i ostrożnie kłaść na sitku. Po odpływie wolnej serwatki ostrożnie przenosić do form. Jeżeli napełnia się więcej niż jedną formę, to należy napełniać je stopniowo jednocześnie.

9. Napełnione formy pozostawić do ociekania w temperaturze produkcji przez 2-4 godziny. Można od czasu do czasu lekko pochylać i okręcać formy, żeby odtykać dziurki, co sprzyja ociekaniu.

10. Jeżeli są warunki, to po tym czasie przenieść formy do pomieszczenia chłodniejszego o kilka stopni i pozwalać na dalsze ociekanie do momentu, aż twaróg da się wyjąć z formy na talerzyk bez uszkodzenia kształtu. Jeżeli nie ma takiej możliwości, to pozostawić do dalszego ociekania w tym samym pomieszczeniu, aż twaróg da się wyjąć.

11. Wstawić do lodówki na 12 godzin do całkowitego wychłodzenia. Ze względu na konsystencję twaróg może jeszcze tracić wodę na talerzyku, może więc być potrzeba odlania powstałej serwatki.
12. Taki twaróg można bez obawy przetrzymać kilka dni w lodówce. Nakryć folią lub miseczką, żeby twaróg niepotrzebnie nie wysychał.
13. Najważniejsze jest odpowiednie ukwaszenie skrzepu, delikatna obróbka i nie przegrzewania ziarna podczas obróbki. Inne parametry można modyfikować według własnego uznania, uzyskując różne warianty konsystencji.

***NALEŻY PAMIĘTAĆ O PODSTAWOWEJ ZASADZIE: TWARÓG NIE LUBI POŚPIECHU!!!***