

UNIWERSALNA TECHNOLOGIA SERA DOJRZEWAJĄCEGO

Ilość przerabiana 20 litrów mleka

1. Do mleka dodać kulturę podstawową: OMEGA dla serów niskodogrzewanych lub KAPPA dla serów wysokodogrzewanych, w ilości zgodnej z zaleceniami producenta oraz ewentualnie kultury dodatkowe
2. Wymieszać i pozostawić na około 30 minut – 1 godzinę do ożywienia kultur.
3. Potem zaprawić podpuszczką, w temp. 32-33°C aby uzyskać skrzep po około 30-40 minutach.
4. Pokroić wstępnie na kostkę i pozostawić do wzmocnienia na 5 minut.
5. Pokroić skrzep dość drobno; im drobniejsze ziarno, tym twardszy ser
6. Mieszać delikatnie przez około 10 minut.
7. Odciągnąć 15-20 % serwatki;
8. Dodać wodę o takiej samej temperaturze jak ziarno w ilości 10-15% w stosunku do pozostałej ilości w kociołku.
9. Mieszać 5-10 minut nie dopuszczając do tworzenia się zlepów.
10. Dogrzewać powoli (0,5 – 1,0°C/minuta) do temperatury 36-38°C.
11. Dosuszać w temperaturze dogrzewania, czyli 36-38°C do czasu, gdy ziarno stanie się jędrne, da się zlepić w grudkę, która łatwo się rozpada pod naciskiem palca. Nie przekraczać tej temperatury, szczególnie w przypadku stosowania kultur czysto mezofilnych.
12. Ziarno przenieść do form i pozostawić na około 15 minut, potem sery przewrócić, nakryć wieczkami i pozostawić na kolejne 10-15 minut bez obciążenia.
13. Stopniowo zwiększać obciążenie co 30 minut.
14. Po około 1,5-2 godzinach od wylania w formy, sery odwrócić jeszcze raz
15. Jeżeli używane są chusty, można je usunąć przy przewracaniu.
16. Czas prasowania serów powinien wynieść około 4-6 godzin.
17. Następnie usunąć obciążenie i pozostawić sery przykryte wieczkami w temperaturze około 20°C na okres 12-16 godzin.
18. Po tym czasie, który nie powinien być dłuższy niż 24 godziny, od chwili rozpoczęcia produkcji, sery wyjąć z form i solić na suchą skórkę.
19. Stosować dawkę 1,0 – 2,0 g soli na 100 g świeżego sera. Obliczoną dawkę podzielić na dwie części. Zaczynać od niższych dawek.
20. Wmasować połowę dawki w powierzchnię sera i postawić do wchłonięcia. Po tym czasie ser obrócić i wmasować drugą połowę dawki w drugą powierzchnię. Po wchłonięciu soli przez ser przenieść do dojrzewalni o temperaturze 12-14°C.

UWAGA: W zależności od stopnia pokrojenia skrzepu, czasu mieszania, temperatury i czasu dogrzewania oraz ilości odjętej serwatki i dodanej wody, możemy modyfikować cechy sera.

Zasada Generalna: Im krótszy czas krzepnięcia i drobniejsze ziarno, im intensywniejsze mieszanie, im wyższa temperatura dogrzewania, tym niższa zawartość wody w gotowym serze i dłuższy czas dojrzewania oraz łagodniejszy smak.