

Link do produktu: <https://rafex.eu/kultury-bakterii-do-sera-gouda-p-203445.html>



Kultury Bakterii Do Sera Gouda

Cena	21,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003258
Kod EAN	5908277717902
Producent	Browin

Opis produktu

Idealnie dobrana mieszanka bakterii fermentacji mlekowej, która umożliwia zrobienie pysznego domowego sera typu gouda, który stanowi świetną bazę do zdrowej diety, także bezglutenowej. Dzięki zastosowaniu liofilizacji - specjalnej metody suszenia, będącej jedną z najdoskonalszych metod utrwalania żywności, kultury te na długo zachowują pełnię swojego potencjału. Istotne cechy: • Na 50L mleka • Do sera gouda Sposób użycia: W przypadku mleka świeżego od krowy zaleca się wykonanie pasteryzacji w temperaturze ok. 65 stopni C przez 30 minut. 6 L mleka wlej do garnka i podgrzej do temperatury 33°C. Odmierz ok. 0,5 g bakterii i rozpuść w kieliszku w niewielkiej ilości letniej wody. Całość dodaj do mleka i dokładnie wymieszaj. Pozostaw pod przykryciem na około godzinę. Po tym czasie - jeśli użyłeś mleka kupnego niskopasteryzowanego - dodaj ok. 1 g sypkiego chlorku wapnia, a następnie podgrzej mleko do 38°C oraz dodaj ok. 0,6 g podpuszczki suszonej, rozpuszczonej w kieliszku letniej wody. Całość wymieszaj. Wyłącz grzanie. Po upływie około 50 minut skrzep pokrój w kostkę o boku 1-2 cm i delikatnie zamieszaj. Pozostaw na 10-15 minut, aby serwatka zaczęła się oddzielać. Po tym czasie odlej ok. 20-30% serwatki, a w jej miejsce dolej wodę o temperaturze ok. 30-35°C. Następnie cały czas mieszając, dogrzewaj powstające ziarno do 40-45°C w ciągu 20-30 minut, aż będzie ono na tyle elastyczne, że pod naciskiem sklei się w rękę. Odlej serwatkę do poziomu ziarna, a następnie przełóż je do chusty serowarskiej i umieść w prasce do sera. Tak powstały ser pozostaw na około 12 godzin w temperaturze pokojowej, co jakiś czas obracając i dociskając go w prasce. Po tym czasie ser wyjmij, przełóż do solanki (0,5 L wody + 0,5 L serwatki + 180 g soli) i pozostaw na 8 godzin. Następnie wyjmij ser z solanki, przełóż na podkład serowarski i pozostaw przez dobę do osuszenia w temperaturze pokojowej, obracając go co kilka godzin. Ser przechowuj w lodówce. Kiedy wytworzy się na nim skórka, zabezpiecz ją powłoką lub woskiem serowarskim. Pozostaw ser do dojrzewania na minimum 4 tygodnie w temperaturze 8-12°C. **Składniki:** : Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactobacillus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, Streptococcus thermophilus, laktoza Masa netto: ok 3,5 g Masa kultur bakteryjnych może się różnić w zależności od ich aktywności.