



KÄSESET HANDBUCH

REZEPT UM ALLE ARTEN VON KÄSE HERZUSTELLEN

Mit diesem Set können Sie alle Arten von Käse auf einfache und schnelle Weise herstellen. Für das beste Ergebnis verwenden Sie frische Milch vom Bauernhof oder frische Vollmilch. Unsere Präparationen enthalten die Fermente, die während der Pasteurisierung aus der Milch entfernt werden. Alle unsere Produkte aus der Vik Cheese Linie sind natürlich und italienischen Ursprungs. Sie benötigen lediglich einen Edelstahltopf mit einem Fassungsvermögen von 10 bis 12 Litern, um die Milch auf die erforderliche Temperatur zu bringen.

Alles, was Sie brauchen, ist im Set enthalten – nichts weiter!

Dosierungen von Lab und Calciumchlorid

Calciumchlorid: Die Dosierung von Calciumchlorid beträgt 1 ml pro 10 Liter Milch, das entspricht etwa 10 Tropfen (ein Teelöffel).

Lab rennet: Das Lab hingegen benötigt eine höhere Dosierung, nämlich 3-4 ml pro 10 Liter Milch, was 30-40 Tropfen (ein Esslöffel) entspricht.

JUNGER KÄSE



Pasteurisieren (optional) Sie die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf eine Temperatur von 42 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu. Lassen Sie die Temperatur auf 40 °C sinken und fügen Sie dann das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18-20 Minuten fest sein. Sobald die Milch beginnt, sich zu verfestigen, schneiden Sie die Käsemasse mit einem Käseharfenschneider, um sie in Scheiben und dann in gleich dicke Würfel von etwa 10 cm zu teilen, und lassen Sie sie ruhen. Rühren Sie die Käsemasse für etwa 5 Minuten vorsichtig, ohne sie weiter zu zerbrechen, und geben Sie den Käse dann vorsichtig in Formen.

Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, indem die Oberfläche mit feinem Salz bestreut wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten, wobei auch diese Oberfläche auf die gleiche Weise gesalzen wird. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen und der Käse wird in den Kühlschrank gestellt. Der Käse ist nach drei Wochen fertig.

GEREIFTER KÄSE



Pasteurisieren (optional) Sie die Vollmilch bei 72°C für 15 Sekunden. Wenn die Milch 42°C erreicht, fügen Sie die Kulturen hinzu. Bei einer Temperatur von 36°C fügen Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18-20 Minuten fest sein. Sobald die Milch beginnt, sich zu verfestigen, schneiden Sie die Käsemasse, um sie in Scheiben und dann in 10 cm dicke Würfel zu teilen, und lassen Sie sie ruhen.

Erhitzen Sie die Käsemasse, indem Sie sie vorsichtig umrühren, bis sie 40°C erreicht; rühren Sie die Käsemasse etwa 5 Minuten lang vorsichtig, ohne sie zu zerbrechen, und geben Sie dann die Masse vorsichtig in Formen. Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, indem die Oberfläche mit feinem Salz bestreut wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten, wobei auch diese Oberfläche auf die gleiche Weise gesalzen wird. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen und der Käse wird in den Kühlschrank gestellt. Alter von mindestens 3 Monaten und regelmäßiges Wenden

BRIE



Pasteurisieren Sie die Milch 30 Minuten lang bei 65°C und lassen Sie sie dann auf 38°C abkühlen. Rühren Sie sie sorgfältig etwa 5 Minuten lang und fügen Sie dann das Lab hinzu. Nach etwa 18 Minuten brechen Sie die Käsemasse in haselnussgroße Stücke und rühren sie, bis die Masse beginnt, auszutrocknen (zu welken). Entfernen Sie die Molke und geben Sie die Käsemasse in Formen für kleine Caciotta. Nach etwa einer Stunde drehen Sie die Formen 4–5 Mal alle 30 Minuten.

Anschließend stellen Sie sie in den Kühlschrank. Am nächsten Tag salzen Sie den Käse entweder in einer 20%igen Salzlake (2 Stunden pro Kilogramm Käse) oder trocken. Nach drei Tagen wickeln Sie den Käse ein, um die Bildung des weißen Edelschimmels zu fördern. Die Reifung ist nach 15 Tagen abgeschlossen.

CACIOTTA



Pasteurisieren Sie (optional) die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 40 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu. Bei einer Temperatur von 36 °C geben Sie das flüssige Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18–20 Minuten fest sein. Sobald die Milch beginnt, sich zu verfestigen, schneiden Sie die Masse vorsichtig in Scheiben und dann in Würfel und lassen Sie sie ruhen. Rühren Sie die Käsemasse für 5 Minuten vorsichtig, ohne sie weiter zu zerbrechen, und geben Sie sie dann behutsam in Formen.

Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, die zweite nach 50 Minuten. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen, bei der die Oberflächen mit feinem Salz bestreut werden, und der Käse wird in den Kühlschrank gestellt. Der Käse ist nach 36 Stunden fertig.

CAMEMBERT



Diese Verarbeitungstechnik soll von einem Priester an Marie Hariel, eine Bäuerin und Käseproduzentin aus dem Dorf Vimoutiers, im Austausch für Gastfreundschaft weitergegeben worden sein. Der Name des Käses wurde von Napoleon III. vergeben, der ihn im Dorf Camembert probierte.

Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 42 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und lassen Sie sie 10 Minuten lang inkubieren. Rühren Sie die Milch ein paar Minuten lang um, und sobald die Koagulationstemperatur von 37/38 °C erreicht ist, geben Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18–20 Minuten fest sein. Schneiden Sie die Masse vorsichtig in walnussgroße Stücke und lassen Sie sie 20 Minuten ruhen, wobei Sie sie ein- oder zweimal umrühren, ohne sie weiter zu zerteilen. Geben Sie die Masse vorsichtig in die Formen und halten Sie die Temperatur bei 35 °C. Nach 20 Minuten erfolgt die erste Wendung, wobei die Käsemasse warm gehalten wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 40 Minuten. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen. Der Käse wird anschließend in den Kühlschrank gestellt. Um eine Kontamination mit dunklen Schimmelpilzen zu vermeiden, ist es ratsam, die Kisten, die das Produkt enthalten, mit Folie abzudecken. Der Käse wird trocken gesalzen. Die Reifung des Käses dauert etwa 20 Tage.

FRISCHER ZIEGENKÄSE



Pasteurisieren Sie (optional) die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 44 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und lassen Sie sie 20 Minuten lang inkubieren. Rühren Sie die Milch ein paar Minuten lang um, und sobald die Koagulationstemperatur von 28 °C erreicht ist, geben Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18–20 Minuten fest sein. Schneiden Sie die Masse vorsichtig in Scheiben und dann in Würfel von 10 cm Dicke. Entfernen Sie etwas Molke und bearbeiten Sie die Käsemasse weiter, bis die Stücke die Größe einer Walnuss haben.

Rühren Sie die Käsemasse vorsichtig, ohne sie weiter zu zerbrechen, für 10 Minuten und geben Sie sie anschließend behutsam in Formen, wobei die Temperatur bei 35 °C gehalten wird. Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, während die Käsemasse warm gehalten wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen, und der Käse wird in den Kühlschrank gestellt. Die Salzung erfolgt in 20%iger Salzlake für etwa eine Stunde pro Kilogramm Käse.

ROBIOLA



Pasteurisieren Sie (optional) die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 38 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Robiola-Kultur hinzu und lassen Sie sie fünf Minuten lang inkubieren. Rühren Sie die Milch um, und sobald die Koagulationstemperatur von 34 °C erreicht ist, geben Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18–20 Minuten fest sein. Schneiden Sie die Masse vorsichtig in Scheiben und dann in Würfel von 10 cm Dicke. Lassen Sie sie 10 Minuten ruhen. Entfernen Sie etwas Molke und bearbeiten Sie die Käsemasse weiter, bis die Stücke die Größe einer Walnuss haben.

Rühren Sie die Käsemasse vorsichtig, ohne sie weiter zu zerkleinern, etwa fünf Minuten lang und geben Sie sie anschließend behutsam in Formen, wobei die Temperatur bei 35 °C gehalten wird. Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, während die Käsemasse warm bleibt. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen, und der Käse wird in den Kühlschrank gestellt. Die Salzung erfolgt in 20%iger Salzlake für etwa eine Stunde pro Kilogramm Käse.

PRIMO SALE



Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden.

Wenn die Milch auf 42 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu, und bei 38 °C geben Sie das Lab hinzu.

Die Käsemasse sollte nach 18–20 Minuten fest sein. Schneiden Sie die Masse vorsichtig in Scheiben und dann in Würfel von 10 cm Dicke. Rühren Sie die Käsemasse etwa 5 Minuten lang vorsichtig, ohne sie weiter zu zerkleinern, und geben Sie sie behutsam in Formen.

Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, wobei die Oberfläche mit mittelgrobem Salz bestreut wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 30 Minuten, wobei auch diese Oberfläche auf dieselbe Weise gesalzen wird.

Stellen Sie den Käse in den Kühlschrank. Der Käse ist nach 24 Stunden verzehrfertig.

MOZZARELLA



Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Bei einer Temperatur von 42 °C fügen Sie die Mozzarella-Kulturen hinzu, rühren Sie um und, sobald die Temperatur 38 °C erreicht hat, geben Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18-20 Minuten fertig sein. Der erste Schnitt erfolgt in Form eines Kreuzes. Warten Sie zwei Minuten und schneiden Sie dann in kleine Würfel. Warten Sie weitere zwei Minuten und schneiden Sie mit Vorsicht in noch kleinere Würfel und lassen Sie die Masse 10 Minuten ruhen. Entfernen Sie die Molke und legen Sie die Käsemasse auf eine Fläche, indem Sie Streifen schneiden und diese übereinanderlegen.

Testen Sie dann den Teig, indem Sie ein kleines Stück in kochendes Wasser (90 °C) tauchen. Zu diesem Wasser haben Sie zuvor Salz hinzugefügt (100 g pro 10 l Wasser). Wenn der Teig sich wie Kaugummi dehnt, ist er bereit für die Verarbeitung.

Schneiden Sie den Teig in Streifen und geben Sie ihn in das kochende Wasser, während Sie ihn umrühren. Salzen Sie den Teig (1 Esslöffel Salz für 1,5 kg Teig) und bedecken Sie ihn mit neuem kochendem Wasser. Nehmen Sie ein Stück des Teigs und formen Sie die Mozzarella. Sobald sie fertig ist, legen Sie sie in kaltes fließendes Wasser zum Festigen. Die Mozzarella ist nach einer Stunde im Wasser bereit zum Verzehr.

TALEGGIO



Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 42 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und lassen Sie sie 10 Minuten lang inkubieren. Rühren Sie die Mischung um, und sobald die Koagulationstemperatur von 38 °C erreicht ist, geben Sie flüssiges Lab hinzu. Die Käsemasse ist nach 18–20 Minuten fertig. Schneiden Sie die Masse mit einem Messer vorsichtig in Scheiben und anschließend in Würfel. Lassen Sie sie 10 Minuten ruhen. Entfernen Sie einen Teil der Molke und bearbeiten Sie die Masse, bis die Stücke die Größe einer Walnuss haben.

Rühren Sie die Masse vorsichtig etwa fünf Minuten lang und geben Sie sie anschließend behutsam in quadratische oder rechteckige Formen, wobei die Temperatur bei 35 °C gehalten wird. Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, wobei der Taleggio warm gehalten wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten. Nach ein paar Stunden erfolgt eine weitere Wendung, danach wird der Käse in den Kühlschrank gestellt. Am folgenden Tag wird der Käse erneut gewendet. Nach 10 Tagen Reifung ist der Taleggio verzehrfertig. Die Salzung erfolgt in einer 18%igen Salzlake für etwa zwei Stunden pro Kilogramm Käse.

CRESCENZA ODER STRACCHINO



Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 72 °C. Wenn die Milch auf 39 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und lassen Sie sie 20 Minuten lang inkubieren. Optional können Sie feines, sauberes Salz hinzufügen (50 g pro 10 Liter Milch). Rühren Sie die Mischung ein paar Minuten lang um, und sobald die Koagulationstemperatur von 37 °C erreicht ist, geben Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18–20 Minuten fest sein. Schneiden Sie die Masse vorsichtig in Scheiben und dann in Würfel. Lassen Sie sie 20 Minuten ruhen.

Rühren Sie die Masse vorsichtig etwa fünf Minuten lang und geben Sie sie anschließend behutsam in quadratische oder rechteckige Formen, wobei die Temperatur bei 35 °C gehalten wird. Die erste Wendung erfolgt nach 10 Minuten, wobei der Stracchino warm gehalten wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 45 Minuten. Nach ein paar Stunden erfolgt eine weitere Wendung. Am folgenden Tag wird der Käse erneut gewendet. Nach sechs Tagen Reifung ist der Stracchino verzehrfertig.

PECORINO FRESCO



Pasteurisieren Sie die Vollmilch (optional) bei 72 °C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 42 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und, sobald die Temperatur 36 °C erreicht hat, geben Sie das Lab hinzu. Die Käsemasse sollte nach 18-20 Minuten fertig sein. Sobald die Milch zu gerinnen beginnt, schneiden Sie die Käsemasse mit dem Käsehobel in Scheiben und dann in Würfel von der Größe einer Walnuss. Gehen Sie dabei mit viel Vorsicht vor und lassen Sie die Masse 10 Minuten ruhen.

Bewegen Sie die Käsemasse vorsichtig für etwa 5 Minuten, ohne sie weiter zu zerbrechen, und legen Sie die Teigmasse dann behutsam in Formen.

Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, wobei die Oberfläche mit feinem Salz bestreut wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten, wobei auch diese Oberfläche auf die gleiche Weise gesalzen wird. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen und der Käse in den Kühlschrank gestellt. Der Pecorino ist nach 10-12 Tagen fertig.

PECORINO STAGIONATO



Pasteurisieren Sie die Vollmilch (optional) bei 72 °C für 1 Minute. Wenn die Milch auf 42 °C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und, sobald die Temperatur 36 °C erreicht hat, geben Sie das Lab hinzu.

Die Käsemasse sollte nach 18-20 Minuten fertig sein. Sobald die Milch zu gerinnen beginnt, schneiden Sie die Käsemasse mit dem Käsehobel in Scheiben und dann in Körnchen von der Größe eines Reiskorns. Gehen Sie dabei mit viel Vorsicht vor und lassen Sie sie ruhen.

Erhitzen Sie die Käsemasse, indem Sie sie auf 42 °C rühren. Sobald diese Temperatur erreicht ist, lassen Sie die Teigmasse absetzen, rühren sie für ein paar Minuten und legen sie dann vorsichtig in die Formen.

Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, wobei die Oberfläche mit feinem Salz bestreut wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 50 Minuten, wobei auch diese Oberfläche auf die gleiche Weise gesalzen wird. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wendung vorgenommen und der Käse in den Kühlschrank gestellt. Der Käse ist nach 30-45 Tagen fertig.

PROVOLA



Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 72°C. Wenn die Milch auf 42°C abgekühlt ist, fügen Sie die Kulturen hinzu und rühren Sie langsam. Fügen Sie feines und sauberes Salz hinzu (30 g pro 10 Liter Milch), rühren Sie langsam und, wenn die Koagulationstemperatur (37°C) erreicht ist, geben Sie das Lab hinzu. Der Käsebruch sollte nach 18-20 Minuten fertig sein. Schneiden Sie ihn mit dem Käsebrecher, um ihn in Scheiben und dann in Körnchen von der Größe einer Mandel zu teilen. Erhitzen Sie die Masse auf 40°C, indem Sie den Käsebruch sanft rühren. Entfernen Sie die Molke und legen Sie den Käsebruch auf eine Fläche, decken Sie ihn mit einem Plastiktuch ab und halten Sie ihn warm (25°C).

Warten Sie, bis der Käsebruch sauer wird. Wartezeit: ca. 4 Stunden. Dann testen Sie den Teig, indem Sie ein Stück nehmen und es in kochendem Wasser (90°C) eintauchen. Wenn der Teig sich wie Kaugummi dehnt, ist er bereit für die Verarbeitung. Gießen Sie kochendes Wasser (90°C) über den Teig und mischen Sie ihn gründlich. Nehmen Sie ein Stück dieser Masse und formen Sie die Provola. Lassen Sie sie zur Festigung in kaltem Wasser abkühlen. Die Provola ist nach einer Stunde im Wasser fertig.

CACIOTTA STAGIONATA



Pasteurisieren (optional) Sie die Vollmilch bei 72°C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 40°C abkühlt, fügen Sie die Kulturen hinzu, und bei einer Temperatur von 36°C geben Sie das Lab hinzu. Der Käsebruch sollte nach 18-20 Minuten fertig sein. Sobald die Milch zu gerinnen beginnt, schneiden Sie den Käsebruch mit dem Käsebruchsneider in Scheiben und dann in Würfel von der Größe eines Reiskorns, wobei Sie vorsichtig vorgehen und ihn ruhen lassen.

Rühren Sie den Käsebruch, ohne ihn zu zerbrechen, und erhitzen Sie ihn auf 40°C. Danach geben Sie die Masse vorsichtig in Formen. Die erste Wendung erfolgt nach 20 Minuten, wobei die Oberfläche mit feinem Salz gewürzt wird. Die zweite Wendung erfolgt nach 40 Minuten, wobei auch diese Oberfläche auf gleiche Weise gesalzen wird. Nach ein paar Stunden führen Sie eine weitere Wendung durch und stellen den Käse in den Kühlschrank.

CACIOCAVALLO



Pasteurisieren (optional) Sie die Vollmilch bei 72°C für 15 Sekunden. Wenn die Milch auf 40°C abkühlt, fügen Sie die Kulturen hinzu, und bei einer Temperatur von 36°C geben Sie das Lab hinzu. Der Käsebruch sollte nach 18-20 Minuten fertig sein. Sobald die Milch zu gerinnen beginnt, schneiden Sie den Käsebruch auf die Größe einer Bohne und nach 15 Minuten auf die Größe eines Maiskorns. Kochen Sie den Käsebruch, indem Sie ihn umrühren, bis er 48°C erreicht. Nehmen Sie den Käsebruch heraus und legen Sie ihn auf eine Oberfläche, die mit einem Plastiktuch abgedeckt ist, auf das jede Stunde heißes Wasser gegossen wird, um die Temperatur zu halten.

Ziehen Sie den Käse, um Caciocavalli zu formen, und lassen Sie ihn 1 Stunde in fließendem Wasser fest werden. Salzen Sie ihn in einer 12%-Salzlake für 6 Stunden. Lassen Sie den Käse in speziellen Netzen für etwa 60 Tage reifen.

GORGONZOLA



Arbeiten Sie dabei sehr vorsichtig und lassen Sie den Käsebruch 20 Minuten ruhen. Entfernen Sie etwas Molke und bearbeiten Sie den Käsebruch, bis die Stücke die Größe einer Walnuss haben. Rühren Sie den Käsebruch ohne ihn weiter zu zerbrechen für etwa 5 Minuten und geben Sie dann die Masse vorsichtig in Formen, wobei Sie eine Temperatur von 35 °C aufrechterhalten. Führen Sie die erste Wende nach 20 Minuten durch und halten Sie den Käsebruch weiterhin warm. Führen Sie die zweite Wende nach 50 Minuten durch. Nach ein paar Stunden wird eine weitere Wende durchgeführt und der Käse wird in den Kühlschrank gestellt. Salzen Sie den Käse trocken und wiederholen Sie den Vorgang alle 24 bis 48 Stunden, bis der Salzanteil 3-4 % erreicht, wobei bei schlechtem Abtropfen des Käses stärkere Salzsalzen angewendet werden. Der Käse bleibt je nach Gewicht 36-48 Stunden.

Das Salzen wird in der Regel begonnen, wenn der Käse keine Molke mehr abgibt und auf der Oberfläche ein leichter weißer Schimmel erscheint. Mit der Salzung in Salzwasser wird die Masse fester und weicher und das Schimmelwachstum verbessert sich. Nach 2 Tagen wird das Durchstechen des Käses durchgeführt (etwa 20 Löcher auf der flachen Seite), um für eine bessere Belüftung und ein besseres Wachstum des Schimmels zu sorgen. Am nächsten Tag wird die gleiche Durchstechung auf der anderen Seite durchgeführt, wobei die zuerst gemachten Löcher erneut durchgestochen werden. Der Käse wird in kühlen Räumen aufbewahrt, regelmäßig gewendet und gereinigt, für zwei Monate.

KEFIR



ANWENDUNG: Die Milch auf 85°C erhitzen, auf 22°C abkühlen und das Ferment bei 22°C für 24 Stunden zugeben. Mindestens zweimal während der 24 Stunden umrühren. Nach den 24 Stunden muss der Kefir auf 5°C abgekühlt und abgepackt werden, anschließend in den Kühlschrank stellen. Nach drei Stunden ist der Kefir trinkfertig. Kefir ist reich an Vitamin B12, Folsäure, Kalzium, Phosphor und freien Aminosäuren.

Er gilt in der Schulmedizin als probiotisches Lebensmittel, das die Magen-Darm-Funktion normalisieren und verbessern kann. Kefir beugt Gastritis, Darminfektionen vor, verbessert die Verdauung und die Blutzirkulation.

JOGHURT



Pasteurisieren Sie die Vollmilch bei 85°C für eine Minute. Abkühlen auf 42°C und das Ferment in die Milch einrühren, dabei gründlich mischen. Technische Ruhephase bei 40°C für etwa 10 Stunden. Nach dieser Zeit den Klieber brechen, indem Sie langsam umrühren. Das Produkt bei 36°C abfüllen und im Kühlschrank lagern.

LAGERUNG:

Im Falle einer teilweisen Entnahme muss der Beutel sorgfältig verschlossen werden, um eine bakterielle Kontamination des Produkts zu vermeiden.

BUTTER



Cremaextraktion (Affioramento): Die Sahne wird durch Absetzen im Milchgemisch nach einer Ruhezeit von 15 bis 20 Stunden bei 15°C gewonnen.

Pasteurisierung der Sahne: Die Sahne wird auf 90/95°C erhitzt.

Kristallisation: Der Prozess erfolgt bei 6/8°C für etwa 2 Stunden.

Inokulation von Milchsäurebakterien: Die entsprechenden Milchsäurebakterien werden zur Fermentation hinzugefügt.

Reifung: Die Mischung reift bei einer Temperatur von 16/21°C für 10 bis 12 Stunden.

Churning (Zangolatura): Während des Schüttelvorgangs trennt sich die Sahne in zwei Fraktionen, festes Butterfett und flüssiger Buttermilch. Dieser Vorgang sollte bei einer Temperatur von 8/12°C für etwa 40 bis 60 Minuten durchgeführt werden.

Waschen: Die Butter wird gewaschen, um die restliche Buttermilch zu entfernen.

RICOTTA



Der Ferment RICOLAT ermöglicht es, 100% der Ricotta aus der Molke am Ende der Verarbeitung zu extrahieren. Es ist notwendig, RICOLAT in lauwarmem, chlorfreiem Wasser aufzulösen, sorgfältig zu schütteln und die erhaltene Flüssigkeit in folgende Weise zu verwenden: MILCH: 1 Beutel RICOLAT für 5 l Milch. Die Milch auf 85°C erhitzen.

Das RICOLAT in Wasser auflösen und es ohne Rühren in die Milch gießen. Die Temperatur auf 88°C erhöhen und den Herd ausschalten. Warten Sie, bis sich die Ricottacreme bildet und sammeln Sie sie. Es wird empfohlen, das Produkt bei Raumtemperatur aufzubewahren.

DESSERTS

ZUBEREITUNG DER DESSERTS:

Lösen Sie das Produkt in kalter Milch auf; erhitzen Sie alles auf 88°C. Gründlich umrühren und die Mischung sofort in die Formen gießen. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Panna Cotta kann (nachdem sie fertig ist) mit Karamell oder Fruchtsaucen garniert werden; legen Sie die Garnitur am Boden des Behälters und gießen Sie langsam die heiße Panna Cotta darüber.

Haltbarkeit des fertigen Produkts: 20 Tage, wenn es bei 4°C gelagert wird.

PANNACOTTA ZUTATEN: Saccharose, Dextrose, Maisstärke, pflanzliche Fette, Milchproteine. *Verdickungsmittel:* Carrageen, Xanthan-Gummi.

VANILLE ZUTATEN: Saccharose, modifizierte Stärke, Dextrose, pflanzliche Fette, Magermilchpulver, Milchproteine. *Verdickungsmittel:* Carregina. *Aromen:*

Speisesalz (NaCl). *Lebensmittelfarbstoffe:* Curcumin, Beta-Carotin. Kann Spuren von Soja enthalten.

FERMENT-KULTUREN

CALCIUMCHLORID

HERKUNFT: Ausgewählte, naturbelassene, gefriergetrocknete Fermentkulturen. Unsere Fermente unterliegen keiner genetischen Manipulation.

VERWENDUNG: Den Inhalt des Beutels in der auf 40°C erwärmten Milch auflösen, die Fermente einige Minuten unter sorgfältigem Rühren entwickeln lassen und nach dem Absenken der Temperatur auf 38°C das Lab hinzufügen. Dieser Vorgang sollte mit Vorsicht durchgeführt werden, da er die Herstellung eines konstanten Produkts mit stabilen organoleptischen und strukturellen Eigenschaften ermöglicht.

LAGERUNG: Der Gefriertrocknungsprozess und die Verpackung in einer sterilen Atmosphäre gewährleisten die Unverändertbarkeit der Fermente bis zum Ablaufdatum, vorausgesetzt, sie werden bei 4°C gelagert, wenn sie innerhalb von 90 Tagen verwendet werden. Für längere Zeiträume wird eine Lagerung bei -18°C empfohlen. Bei teilweisem Gebrauch sollte der Beutel sorgfältig verschlossen werden, um bakterielle Kontaminationen des Produkts zu vermeiden.

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSE

Coliforme Keime: fehlend in 0,1 g

Enterobacteriaceae: fehlend

Hefen; fehlend

Schimmelpilze: fehlend

Streptococcus aureus: fehlend in 0,1 g

Salmonellen: fehlend in 1 g

Lysteria monocytogenes: fehlend in 0,1 g

