

Sýr typu camembert

Návod na přípravu cca 1,2 kg sýra typu camembert z 10 litrů mléka s doporučenou spotřebou tři dny. Menší množství lze dělat při použití adekvátně nižšího množství ingrediencí. Návod je přizpůsoben velikosti balení mléčné kultury Laktoflora a ideálnímu dávkování dalších ingrediencí.

Doba přípravy: 12 až 16 dní (z toho aktivně pracujete cca 2 hodiny)

Doporučená doba konzumace po zhotovení: do sedmi dnů

Vyrobené množství: 1,2 kg sýra

Ingredience:

- ✓ 1 + 10 l mléka Milknatur®
- ✓ sušená smetanová kultura Laktoflora (v prodeji na farmě Milknatur v Líních)
- ✓ sušená camembertská kultura Laktoflora (na farmě)
- ✓ 5 ml 36procentního roztoku chloridu vápenatého (na farmě)
- ✓ 5 ml syřidla Laktochym (na farmě)

Další specifické potřeby:

- ✓ hrnec o objemu 10 l (nebo dva o objemu 5 l)
- ✓ umyvadlo, hrnec nebo jinou nádobu na solnou lázeň
- ✓ 5 až 6 l solné lázně (200 g soli na litr)
- ✓ tvořící forma nebo více forem na cca 5 litrů (nejlépe kulatá a nízká nádoba – např. umyvadlo nebo plastové dózy na uchovávání potravin s děrovaným dnem, díry udělat menší ale velmi hustě, aby dno připomínalo hrubší cedník; TIP: Pokud má vaše nádoba víko, pak proděrujte i víko. Zjednoduší se manipulace se sýrem.)
- ✓ sýrařská plachta (v prodeji na farmě Milknatur) nebo větší kus plátna, aby se dal rozprostřít po dně tvořítka
- ✓ uzavíratelnou vzduch nepropouštějící nádobu na zrání sýrů s mřížkou na dně
- ✓ prostor s teplotou 14 až 15°C, kde bude sýr zrát



Příprava:

- a) První den si připravte smetanový zákys – Do jednoho litru mléka Milknatur® ohřátého na teplotu 23°C (teplejší pokojová teplota) přidejte sušenou smetanovou kulturu Laktoflora. Poté kulturu řádně rozmíchejte a kultivujte při teplotě 23°C zhruba 16 až 20 hodin. Po kultivaci smetanový zákys vychlaďte vložením do lednice. Smetanový zákys se nemusí používat hned. V lednici vydrží až tři dny. Ne déle. Pak už je nutné jej použít k výrobě sýru nebo ⇨ (viz rámeček).
- b) K přípravě sýru z 10 litrů mléka stačí dále jen 200 ml smetanového zákysu (zpravidla 2 % z množství použitého mléka). Zbytek zákysu můžete využít k vaření či zkonzumovat samotný. Deset litrů mléka Milknatur® zahřejte na 32°C a za stálého míchání vlijte 200 ml smetanového zákysu.
- c) Zároveň přidejte sušenou camembertskou kulturu Laktoflora v množství zhruba 2,5 až tři lžičky.
- d) Po promíchání přidejte do mléka se zákysem 5 ml 36% roztoku chloridu vápenatého (později zlepšuje srážení mléka, zvyšuje výtěžnost a brání vzniku sýrového prachu).
- e) Ještě 30 minut udržujte teplotu 32°C a občas míchejte. Mezitím si připravte syřidlo.

Pokud byste chtěli dělat za pár dní další sýr, je možné zákys přeočkovat, abyste si nemuseli kupovat další balíček kultur Laktoflora. Z hotového zákysu odeberte 200 ml a upravte stejně jako v bodu a) s jedním litrem mléka Milknatur®. Po 20 hodinách budete mít další várku zákysu. Její trvanlivost je opět tři dny. Přeočkování lze udělat nejvýše 10krát po sobě.

Sýr typu camembert

- f) 5 ml syřidla Laktochym rozřeďte ve vlažné vodě v poměru 1:10 (cca 50 ml vody).
- g) Přestaňte mléko dohřávat a přidejte do něj roztok syřidla. Míchejte zhruba minutu a pak v opačném směru, aby se mléko ustálilo (nebylo v pohybu). Pak se začne srážet.
- h) Nechte srážet zhruba 45 až 50 minut. Poté vzniklou hmotu vertikálně nakrájejte až ke dnu na mřížku 2 krát 2 cm. Po nakrájení začněte hmotu pomalu a jemně s malými přestávkami promíchávat. Mícháním se hmota drolí na menší kousky a odděluje se od ní syrovátka. Míchejte jemně, aby kousky neměly menší průměr než pět milimetrů (ideální je zrno o průměru 7 až 8 mm).
- Tvořítka bez děrovaného víka nebo
- i) Směs zrna a syrovátky nalijte do připraveného tvořítka nebo tvořitek vyložených plátnem (ve tvaru tvořítka bude pak i sýr). Při přelévání odteče první část syrovátky.
- j) Po cca pěti minutách (prvním odtoku syrovátky) sýr v tvořítku poprvé obraťte. Buďte opatrní, protože sýr je zatím velmi křehký a drolí se. V této fázi se vyplatí nízká nádoba. Sýr opět podložte plátnem.
- k) Po prvním otočení vložte na sýr nějakou zátěž, aby se mírně lisoval.
- l) Druhé obrácení udělejte po jedné hodině a opět sýr shora zatěžkejte.
- m) Třetí obrácení pak proveďte po dalších čtyřech hodinách. Sýr stále mírně zatěžujte. Do té doby vyteče největší část syrovátky. Přesto nechte sýry v tvořítku ještě alespoň osm hodin nejlépe přes noc do druhého dne a to za pokojové teploty 20 až 22°C.
- n) Druhý den sýr popřípadě více kusů sýru vyjměte a vložte na 20 minut do solné lázně. Jsou-li kusy sýru menší, stačí kratší doba od cca 10 minut.
- o) Vysolený sýr uložte do nádoby nejlépe s mřížkovanou podložkou, aby k sýru mohl ze všech stran vzduch. Nádobu pak uzavřete a dejte do prostoru o teplotě 14 až 15°C, kde bude sýr zrát po dobu 10 a ž 14 dnů.
- p) Sýr přitom denně obračejte, přičemž úzkostlivě dodržujte čistotu. Nádobu otvírejte jen na domu nezbytně nutnou pro otočení.
- q) Zralý sýr skladujte nejdéle sedm dnů a to při teplotě od 4 do 6°C.
- Tvořítka s děrovaným víkem
- i) Směs zrna a syrovátky nalijte do připraveného tvořítka nebo tvořitek vyložených plátnem. Část plátna si nechte pro překrytí směsi. Ihned po nalití přikryjte děrovaným víkem a tvořítka otočte dnem vzhůru.
- j) Po cca pěti minutách (prvním odtoku syrovátky) celou nádobu i se sýrem obraťte. Obráťte opatrně, ať se sýr uvnitř nerozpadne.
- k) Po otočení sýra, odstraňte víko a na sýr vložte zátěž, aby se mírně lisoval
- l) Podruhé sýr obraťte po hodině a to vyjmutím a obrácením vložením do nádoby. Pak ho opět shora zatěžkejte.



Ať se dílo podaří a dobrou chuť!