

Směs pro přípravu čerstvého domácího sýru (syřidlo)

Kuvings

Tato směs je určena pro individuální přípravu vysoce kvalitního sýru určeného pro přímou spotřebu (krátká doba skladování v chladu).

Složení: čisté mlékárenské kultury, prebiotika (inulin), syřidlo.

Důležité: V případě, že pro přípravu použijete čerstvé nebo domácí mléko je nutné ho předem tepelně ochránit (pasterovat) zahřátím nejméně na 75°C.

Sáčky obsahující směs pro přípravu čerstvého domácího sýru je nutné skladovat na tmném místě při teplotě do 25°C.

Při použití směsi pro přípravu čerstvého domácího sýru ve fermentoru Kuvings získáte výborný jemný sýr, který nemá kyselou chuť jako při srážení mléka octem nebo citronovou šťávou. Při oddělení sýru přes filtr, získáte jako druhotný produkt lahodnou a velmi zdravou syrovátku. Při výrobě sýru je velmi důležitá kvalita mléka. Nejsou vhodná trvanlivá mléka a mléka pasterizovaná vysokými teplotami (UHT). Přírodní sýr můžete dále upravovat a modifikovat jeho chuť.

Náš tip:

Přírodní sýr nastrouhejte na hrubém struhadle a poté do něj zamíchejte 2 lžičce zakysané smetany, tímto způsobem získáte skvělý domácí „Cottage“. Pokud chcete ochucenou variantu Cottage, pak jen stačí přidat nasekané bylinky, česnek apod.

SMĚS PRO PŘÍPRAVU ČERSTVÉHO DOMÁČÍHO SÝRU

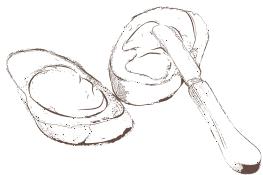
pro použití ve výrobníku sýru a fermentoru Kuvings



Kuvings



Jak vyrobit sýr s použitím směsi Kuvings pro přípravu čerstvého domácího sýru (syřidla)



1. Mléko 1000 ml, směs Kuvings pro přípravu čerstvého domácího sýru (syřidlo).



2. Do nádoby nalijte 1000 ml mléka a ohřejte na teplotu 35°C (POZOR!! Teplota nesmí být vyšší, kultury by se zničily!). Do ohřátého mléka nasypete syřidlo a vše důkladně promíchejte.



3. Přikryjte nádobu víkem, které uzavřete otočením ve směru hodinových ručiček. Vložte nádobu dovnitř přístroje.



4. Zapojte přístroj do zásuvky, stiskněte vypínač po dobu 2 sekund. Na displeji se objeví písmeno „F“, které označuje režim STANDBY (připraveno k provozu). Ručně nastavte čas 1 hodina a teplotu 35°C. *



5. Po uplynutí 1 hodiny vzniklou sýřeninu opatrně nakrájejte nožem tak, aby vznikly „hranoly“. Nádobu uzavřete a nechte hodinu v klidu stát při pokojové teplotě.



6. Po hodině sýřeninu opatrně promíchejte a nechte několik minut stát.



7. Poté ji pomalu a opatrně nalijte do druhé nádoby, do které jste umístili filtr pro výrobu sýru. Důležité je v této fázi sýr nemíchat, ani s ním příliš nehýbat!!



8. Dejte odkapat sýřeninu nejlépe přes celou noc do lednice. Po odkapání syrovátky sýr vyjměte a uložte do lednice. Je připraven pro konzumaci či další zpracování.

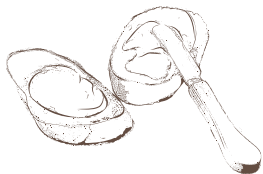
* Postup nastavení: Přidržte vypínač tak dlouho, až se rozsvítí písmeno „F“. Poté stiskněte tlačítko TIME a regulaci +/- nastavte 1 hodinu. Poté stiskněte tlačítko TEMP a regulaci +/- nastavte 35°C. (Toto nastavení musíte provést, než zazní akustický signál, po kterém již další nastavení není možné - musíte opět stisknout vypínač až se objeví písmeno „F“ a nastavení opakovat.)

Při výrobě sýru věnujte pozornost doporučením:

1. Pokud ponecháte v nádobě fermentoru syřeninu déle, než je v daném receptu uvedeno, bude kyselejší a zároveň vytvoří mnoho syrovátky.
2. Doba trvání fermentace se může lišit v závislosti na teplotě použitých surovin. Jestliže použijete mléko přímo z lednice, doba fermentace se prodlouží. Doporučujeme tedy mléko ohřát na 35°C, nebo je před použitím uchovat při pokojové teplotě.
3. Sýr z fermentoru je velmi jemný. Pro tužší konzistenci sýru lze přefiltrovaný produkt dodatečně dofiltrovat (vykapat nebo jemně vymačkat) přes jemnou čistou bavlněnou látku.
4. Po dobu fermentace nepohybujte s přístrojem. Pohyb a míchání negativně ovlivňují proces fermentace.
5. Desinfikujte přístroj před jeho použitím. Všechny komponenty, jako je plastová nádoba, víko nádoby a úchyt, musí být desinfikovány v mikrovlnné troubě či pomocí octové vody.
6. Ujistěte se, že mléko, které použijete, je vhodné pro výrobu sýru. Nepoužívejte mléko pasterované technologií UHT (za vysokých teplot).
7. Sýr musí být uchováván v chladu. Uchovávejte jej v jiné nádobě, než která byla použita při výrobě. V opačném případě hrozí nebezpečí poškození výrobku. Zároveň doporučujeme ponechat sýr v nádobě s dobře uzavíratelným víkem, které nepropustí pachy jiných potravin a uchová sýr vláčný.



Sýr přírodního typu ochucený



1. Mléko 1000 ml, směs Kuvings pro přípravu čerstvého domácího sýru (syřidlo), směs koření.



2. Do nádoby nalijte 1000 ml mléka a ohřejte na teplotu 35°C (POZOR!! Teplota nesmí být vyšší, kultury by se zničily!). Do ohřátého mléka nasypete syřidlo a vše důkladně promíchejte.



3. Přikryjte nádobu víkem, které uzavřete otočením ve směru hodinových ručiček. Vložte nádobu dovnitř přístroje.



4. Zapojte přístroj do zásuvky, stiskněte vypínač po dobu 2 sekund. Na displeji se objeví písmeno „F“, které označuje režim STANDBY (připraveno k provozu). Ručně nastavte čas 1 hodina a teplotu 35°C. *



5. Po uplynutí 1 hodiny vzniklou sýřeninu opatrně nakrájejte nožem tak, aby vznikly „hranoly“. Nádobu uzavřete a nechte hodinu v klidu stát při pokojové teplotě.



6. Po hodině sýřeninu opatrně promíchejte s kořením, česnekem nebo nasekanou šunkou či bylinkami, nechejte několik minut stát.



7. Poté ji opatrně nalijte do druhé nádoby, do které jste umístili filtr pro výrobu sýru. Důležité je v této fázi sýr nemíchat, ani s ním příliš nehýbat!!



8. Dejte odkapat sýřeninu nejlépe přes celou noc do lednice, po odkapání syrovátky sýr vyjměte a uložte do lednice.

* Postup nastavení: Páčiďte vypínač tak dlouho, až se rozsvítí písmeno „F“. Poté stiskněte tlačítko TIME a regulaci +/- nastavte 1 hodinu. Poté stiskněte tlačítko TEMP a regulaci +/- nastavte 35°C. (Toto nastavení musíte provést, než zazní akustický signál, po kterém již další nastavení není možné - musíte opět stisknout vypínač až se objeví písmeno „F“ a nastavení opakovat.)