

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kultury-bakterii-do-sera-gouda-p-3219.html>



Kultury bakterii do sera gouda

Numer katalogowy	BR-411242
Kod producenta	BR-411242
Kod EAN	5908277717902

Opis produktu

Idealnie dobrana mieszanka bakterii fermentacji mlekowej, która umożliwi Ci zrobienie pysznego domowego sera typu gouda we własnym domu!

- **Domowe serowarstwo na wyciągnięcie ręki** - bakterie mezo - termofilne, do serów półtwardych i twardych pomogą rozpocząć Ci przygodę z serowarstwem!
- **Ser gouda własnego wyrobu** - kultury bakterii do sera gouda pozwolą Ci na wykonanie tego żółtego, półtwardego sera we własnej kuchni!
- **Na 50 L mleka** - jedno opakowanie pozwoli Ci na wykonanie sera z 50 L mleka!
- **Dojrzewanie w 4 tygodnie** - gouda jako ser dojrzewający wymaga cierpliwości. Uwierz nam - opłaca się czekać!
- **Przechowuj w lodówce** - okres terminu trwałości uwzględni możliwość transportu produktu w temperaturze poniżej 30C do 7 dni.

Uwielbiasz sery? Marzysz o desce własnoręcznie wykonanych smakołyków? Mamy dla Ciebie świetną wiadomość! Kultury bakterii do sera gouda to idealnie dobrana mieszanka bakterii fermentacji mlekowej, która umożliwi Ci zrobienie pysznego domowego sera typu gouda we własnym domu! Bakterie mezo - termofilne, do serów półtwardych i twardych sprawdzą się do różnych serów w tym Goudy, jednego z najpopularniejszych w naszym kraju serów, 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. Opakowanie wystarcza na 50 L mleka! Do wykonania własnego sera możesz wykorzystać mleko "prosto od krowy" lub mleko sklepowe - świeże, niskopasteryzowane!

Uwaga!

Okres terminu trwałości uwzględni możliwość transportu produktu w temperaturze poniżej 30C do 7 dni.

Sposób użycia:

W przypadku mleka świeżego "od krowy" zaleca się wykonanie pasteryzacji w temperaturze ok. 65C przez 30 minut.

6 L mleka wlej do garnka i podgrzej do temperatury 33C. 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 użyjesz mleka kupnego niskopasteryzowanego - dodaj ok. 1 g sypkiego chlorku wapnia, a następnie podgrzej mleko do 38C 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. 30-35C. Następnie cały czas mieszając, dogrzewaj powstające ziarno do 40-45C 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 8-12C.

Składniki: Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactobacillus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, Streptococcus thermophilus, laktoza.

Aktywność: 1U

Masa kultur bakteryjnych może się różnić w zależności od ich aktywności.

Wymiary opakowania:

- długość 12,5 cm
- szerokość ok. 0,3 cm
- wysokość 18,6 cm