

CAMEMBERT SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula Camembert sajt kultúra
- 2 ml természetes tejjoltó (210 IMCU)
- 1-1.5 g kalcium-klorid
- jódozatlan só
- Digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű teljes tejből, eredetileg csak juhtejből készült. Ma már készítik tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből is.

PASZTÖRIZÁLÁS:

melegítsd fel a tejet 63-65 °C-ra és 30 percig tartsd ezt a hőfokot. Ezután hűtsd vissza a bekultúrázási hőfokra (30-32°C) 1-1.5 gramm kalcium-kloridot oldj fel és keverd hozzá a tejhez. Kíméletes pasztör ajánlott! olvass erről itt

1. KULTURÁZÁS:

A camembert kultúrát a tej melegítésének kezdetén kiveszem a hűtőből, a kapszulát széthúszom, és a benne lévő port beleöntöm egy kis tálkába. Pici kézmeleg vízben feloldom. Nagy lábasba kiöntöm a tejet és felmelegítem 30-32 °C-ra, hozzákeverem a feloldott kultúrát. Ekkor lehet a hozzákeverni az előre kimért, feloldott kalcium kloridot is. A bekultúrázott tejet 15 percig érlelem, pihentetem.

2. TEJ BEOLTÁSA:

Alaposan elkeverek a tejben 10 literenként 2 ml tejjoltót.

Lefedem és hagyom a tejet megaludni 40-45 perc alatt, míg szilárd, kemény alvadék lesz belőle.

A várakozás közben forralok vizet és kifőzöm a formákat, hogy biztos steril helyre kerüljenek majd a sajtok.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Tenyeremmel ellenőrzöm, hogy elég kemény-e az alvadékom. Mikor szép szilárd a megaludt a tej, felvágom 3-4 cm (dió) nagyságra. A vágást sajtkarddal végezem kb. 8-10 perc alatt.

Van aki nem is szokta felvágni az alvadékot, csak szépen óvatosan átmerni. Ilyenkor még több savó marad a az alvadékban, emiatt nehezebb vele dolgozni. Érdemes mindkét módszert kipróbálni, hogy lásd mi a különbség, melyik tetszik neked jobban.

4. ÜLEPÍTÉS:

15-20 perc ülepítés következik. Az edényre a fedőt mindig visszateszem, hogy ne hűljön ki az alvadék.

Közben 1x-2x óvatosan átkeverem. Ezzel segítem a savó kifolyását az alvadék szemekből.

5. FORMÁZÁS:

A savós alvadékot egy szűrőkanál segítségével óvatosan átszedem a sajtformákba. Nyugodtan meg lehet púpozni a sajtformákat, mert kb. harmada lesz a forgatás végére, sok savó fog kifolyni az alvadékból. Mivel lágy az alvadék, ezért az első forgatásra csak 35-40 perc múlva lehet elvégezni. Ez a legnagyobb kihívás az egész sajt készítés alatt. Türelmet, odafigyelést igényel. Az első forgatásnál még nagyon puha az alvadék, könnyen összetörhet. Óvatosan forgatom, szinte ki sem borítom a formából, csak szépen, gyengéden átbillegtetem



Boldogok a sajt készítőik!

CAMEMBERT SAJT RECEPTJE

az ujjaimmal.
A forgatást még megismétlem 24 óra alatt 6-8 alkalommal, hogy a sajtból a nedvesség egyenletesen tudjon távozni. Az alvadék kb. az 1/3-ra fog tömörödni. A sajt egyre egyenletesebb, egyre tömörebb lesz és örömeinkre egyre kevésbé lesz sérülékeny. A csepegtetés alatt a helység hőmérséklete 20-23 °C legyen.

6. SÓZÁS:

Rövid időre 12%-os sófürdőbe teszem, (10dkg/60-90 perc) félidőben egyszer átfordítom.

A só ne legyen jódozott! A sós víz hőmérséklete 15-16°C-os.

7. SZIKKASZTÁS:

Várj 1 napot míg megszikkad, hogy a penész megfelelően tudjon majd fejlődni. Ha nagyon nedvesen teszed az érlelőbe, könnyebben elkaphatja idegen penész is majd a sajt felületét. Ezt legjobb 16-18 °C-ban végezni, de ekkor még ne legyen túl párás a levegő, mert akkor nehezen tud száradni a sajt kérge.

8. ÉRLELÉS:

13-14°C-on, 95 % páratartalomban, 3 hétig érlelem.

Az első hét végén már megjelennek a fehérpenész pelyhek, mely napról napra dúsabb, puhább lesz. A sajtokat érlelő dobozban érlelem, és minden nap óvatosan átfordítom. Nagyon fontos, hogy a pára és a hőfok pontos legyen, végig az érlelés alatt. Ha nincs elég pára, sajtunk száraz, kemény lesz. A dobozban érlelés elegendő párát biztosít a sajtoknak.

Ha magas a hőfok, az érlelés meggyorsul és a nem oda illő baktériumok kapnak teret a fejlődésben. A sajt bűzös, rosszízűvé válhat.

9. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben, camembert papírba csomagolva 1-2 hétig eláll.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!