

RACLETTE SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 30 liter friss, nyers, teljes tej
- 3 kapszula raclette sajt kultúra
- 9 ml természetes tejoltó enzim 210 IMCU
- 3 kapszula lizozim enzim

KÉSZÍTÉSE:

30 liter friss, hibátlan nyers tejből fog készül. (ha pasztórizálnál, kíméletesen pasztórt használj)

A tej egy jó nagy lábasba öntöm, és felmelegítem 32°C-ra. Néhányszor átkeverem, hogy egyenletes legyen mindenhol a hőmérséklet.

1. KULTÚRÁZÁS:

10 literenként 1 kapszula lizozim enzimet is feloldok hideg vízben, és rögtön hozzákeverem a hideg tejhez, a késői puffadás megelőzésének érdekében.

Közben kiviszem a hűtőből a kultúrát, a kapszulát ketté húzom, és a benne levő port kevés langyos vízben feloldom.

32 °C-on belekeverem a feloldott raclette kultúrát. (10 literenként / 1 kapszula) A lábast lefedem, és 32°C-on 30 percen keresztül érlelem. A baktériumok és a hő egyenletes eloszlása érdekében a tejet néhányszor átkeverem.

2. TEJ BEOLTÁSA

32°C-on hozzákeverem a tejhez, a már kimért 9 ml természetes tejoltó enzimet. Ha túl nagy lendülettel kevertem meg a tejet és forog az egész, akkor először megállítom a forgást, majd letakarom, és 45-50 perc alvadási idő következik. Ilyenkor már melegíteni, mozgatni, kevergetni a tejet nem szabad!

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

A megszilárdult alvadékot felvágom sajt hárfával 8-10 perc alatt, 6-7mm rögnagyságra.

Először lassan, kíméletesen húzom a hárfát, majd mikor már elkezdi kiserkenni a savó, kicsit gyorsítok a tempómon. Vigyázok, hogy az alvadék ne törjön, csak vágódjon.

4. ÜLEPÍTÉS:

Ismét visszateszem a fedőt az edényre, és 10 percen ülepítés következik. Az összes alvadék az edény aljára leülepszik.

5. ALVADÉK MOSÁSA:

Az összegyűlt tejsavó ~30%-át lemerem, majd a lemert mennyiség felének megfelelő 40°C-os vizet, lassan az alvadékkal összekeverem.

6. UTÓMELEGÍTÉS:

Bekapcsolom a tűzhelyet és 15-20 perc alatt 38°C-ra melegítem, közben folyamatosan, óvatos keverem.

7. ÜLEPÍTÉS:

Megint 10 percen ülepítés következik. Persze most is lefedem, hogy ne hűljön vissza.

8. FORMÁZÁS:

A sajtészta az üst alján összegyűlt, fölötte pedig a savót, amit mind lemerem.

Az alvadékot kézzel úgy forgatom át, hogy lehetőség szerint az összes alvadék szem a forgatáskor érintkezzen a levegővel. Kicsit hűljön meg, szilárduljon a levegőztetés hatására. Ez a folyamat csak egy pár perc.

Az alvadékot nedves sajtruhával bélelt formákba átszedem.



Boldogok a sajt készítőik!

RACLETTE SAJT RECEPTJE

9. PRÉSELÉS:

Mikor tele van a sajtformám, megnyomkodom, préslapot teszek rá és ugyanannyi súllyal, mint a készülő sajt súlya megpréselem 10-15 percen keresztül.

A préselés ideje összesen 6-8 óra, 22-24°C hőmérsékletű helyiségben.

Az első forgatás 10-15 perc múlva, majd két forgatás között eltelt 20-30-60 percként kell forgatni, a présúly növekszik forgatásonként. Először a sajt súlyához mérten azonos, majd duplája, utána ötszöröse, és a végső súlyerő tízszeres lesz.

Mikor már a forgatásnál 60 percnél járok akkor utána már csak óránként kell átforgatni a sajtot a préselés végéig 10x-es súllyal. Fontos a fokozatosság, és hogy a préhelyiségben 22-24°C legyen.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!

10. SÓZÁS:

Készíték egy 20%-os, 16°C-os sófürdőt, és 10-12 órát áztatom sajt kilónként számolva. A sajt kilógó részeit finom sóval behintem, a sózási idő felénél pedig a sajtot megforgatom.

11. ÉRLELÉS:

12-14°C-on 80-85% páratartalmú helyen, napi forgatással, 5%-os sóoldatos törölgetéssel, 8-12 hétig érlelem. Szeretem rúzsflórával érlelni, mert különlegesebb aromájú sajt érik így. Ilyenkor magasabb pára szükséges, 95-98% párára.

Készíték egy rúzsos oldatot. 1 liter víz, 1 evőkanál só, és 1 kapszula rúzskultúra. Ezt jól összekeverem, és ezzel az oldattal kenegetem 3 héten keresztül.

Vagy a geotrichumos felületi érlelés is nagyon kellemes, akár a rúzsos érleléssel kombinálva is. Szintén különleges aromákat fejleszt, szintén magas pára van szükséges.

Mindkét felületi érlelés védi a sajtot az idegen penészeketől.