

Sugestie de rețetă pentru Cașcaval

Lapte proaspăt



Se încălzește laptele la temperatura de 35 - 37°C



Se adaugă în lapte cultura lactică **FD DVS R-704**, dozajul recomandat este de 50 U (un plic) / 500 l lapte.



Adaugare cheag : 2,5 - 3 ml Cheag Chy-Max® pentru 10 l lapte

Se recomandă diluarea cheagului în puțină apă rece potabilă (fără clor), după care se adaugă imediat în lapte.
Se amestecă bine pentru a asigura o compoziție omogenă, apoi se lasă în repaus până la coagulare (30 - 50 min.)



Se taie coagulul cu un cutit sau cu ajutorul unei harfe, după care se lasă 10 minute în repaus.



Se scoate coagulul și se pune la scurs într-un tifon timp de 12 -24 ore. (În acest moment s-a obținut cașul de vaci care se poate consuma ca atare).



Se taie cașul în felii mici și se sarează puțin.



Se încălzește într-un vas saramură de 8 - 10%, la temperatura cuprinsă între 70-75°C, după care se adaugă bucațile de caș în saramura fierbinte.



Cu ajutorul unei linguri de lemn se amestecă până ce masa de coagul devine elastică



Se pune cașul opărit în forme și se lasă la racit câteva ore



Se scoate din forme



Zvântare 3-7 zile la temperatura de 17 - 18°C



Ambalare



Depozitare 4-8°C

Aceasta este o sugestie de rețetă, pentru informații suplimentare sau suport tehnic, vă rugăm să ne contactați.