

## Sugestie de rețetă pentru Brânză Telemea

Lapte proaspăt



Într-un vas de inox, se încălzește laptele la 65°C cu menținere 30 min. (laptele să fie cald dar să nu dea în clocot). Se recomandă această etapă pentru a securiza produsul din punct de vedere microbiologic.



Se răcește laptele până la temperatura de 34 - 36°C



Înainte de adăugarea cheagului în lapte, se poate adăuga iaurt, sau câteva linguri de oțet (în funcție de cantitatea de lapte), deoarece cheagul este influențat de aciditatea laptelui, iar acest lucru ajută la o activitate mai bună a cheagului. După ce se amestecă bine se lasă în repaus 10 minute, iar deabia apoi se adaugă cheagul.

Sau,

Se pot folosi fermenții lactici CHR Hansen care oferă un gust și o aromă mai bună în produs.

FD DVS FRC 75 - un plic pentru 500 l lapte (Pentru mai multe detalii legate de modul de folosire a acestor fermenți, vă rugăm să ne contactați).



Adăugare 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 (30-60 min.).



Se taie coagulul în cuburi de 1,5 cm / 1,5 cm, cu un cuțit sau cu o harfă și se lasă 10 minute în repaus.





Se scoate coagulul și se pune la scurs într-un tifon deasupra unei strecuratori (pentru a se evita lipirea coagulului de tifon astfel îngreunând eliminarea zerului, se recomandă ca tifonul să fie umed).



După ce s-a eliminat o mare parte din zer, tifonul cu brânza se pune într-o formă și peste care se adaugă o greutate. Pentru a se obține o brânză ferma, fără prea multe goluri în interior, se recomandă ca brânza să se întoarcă de pe o parte pe cealaltă de câteva ori.



În acest moment s-a obținut cașul dulce de vacă, care poate fi consumat ca atare.



Se prepară saramură 12-18% sare. Pentru o stabilitate mai bună a produsului finit, se recomandă fierberea saramurii, iar apoi răcită înainte de a se folosi.



Se introduce brânza în saramură iar aceasta va avea tendința să plutească la suprafață. Partea care depășește suprafața saramurii se presară cu cristale de sare și se va întoarce brânza de pe o parte pe alta în mod regulat. Brânza reține  $\frac{1}{3}$  din aportul total de sare prezent în saramură.



Maturare la temperatura de 14-16°C 7-14 zile.



Depozitare 4-8°C

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