



Workshop: Technologie výroby sýrů

Kolektiv: Šustová, Lužová, Pospíšková, Kozelková, Krupková, Konečná

Výroba čerstvého sýra

- pasterace mléka – šetrná 72 °C / 20 – 30 s
- pozvolna vychladit na 30-33 °C
- přidat **smetanový zákys** 3-5 %
- přidat **40 % CaCl₂** 20-40 ml / 100 l mléka nebo 10-20 g / 100 l mléka, promíchat
- nechat prokysat 30 – 40 min. při teplotě 30-33 °C
(na kyselost mléka 8,0 až 8,5 SH)

- **výpočet síly syřidla a dávky syřidla**
- přidáme vypočítané množství **syřidla**, promícháme, ustálíme hladinu
- srážíme 40 min. v klidu při teplotě kolem 30-33 °C
- vytvořený gel pokrájíme na 3 x 3 cm, necháme v klidu asi 3 minuty
- přetahujeme syřeninu asi 3 x po třech minutách
- zrno šetrně plníme do formiček tak, aby se příliš nerozbilo
(syrovátka by měla být čirá)

- sýr otáčíme asi v 15 minutových intervalech 5x
- necháme prokysat do druhého dne
- osolíme, okořeníme a skladujeme při teplotě 8 °C