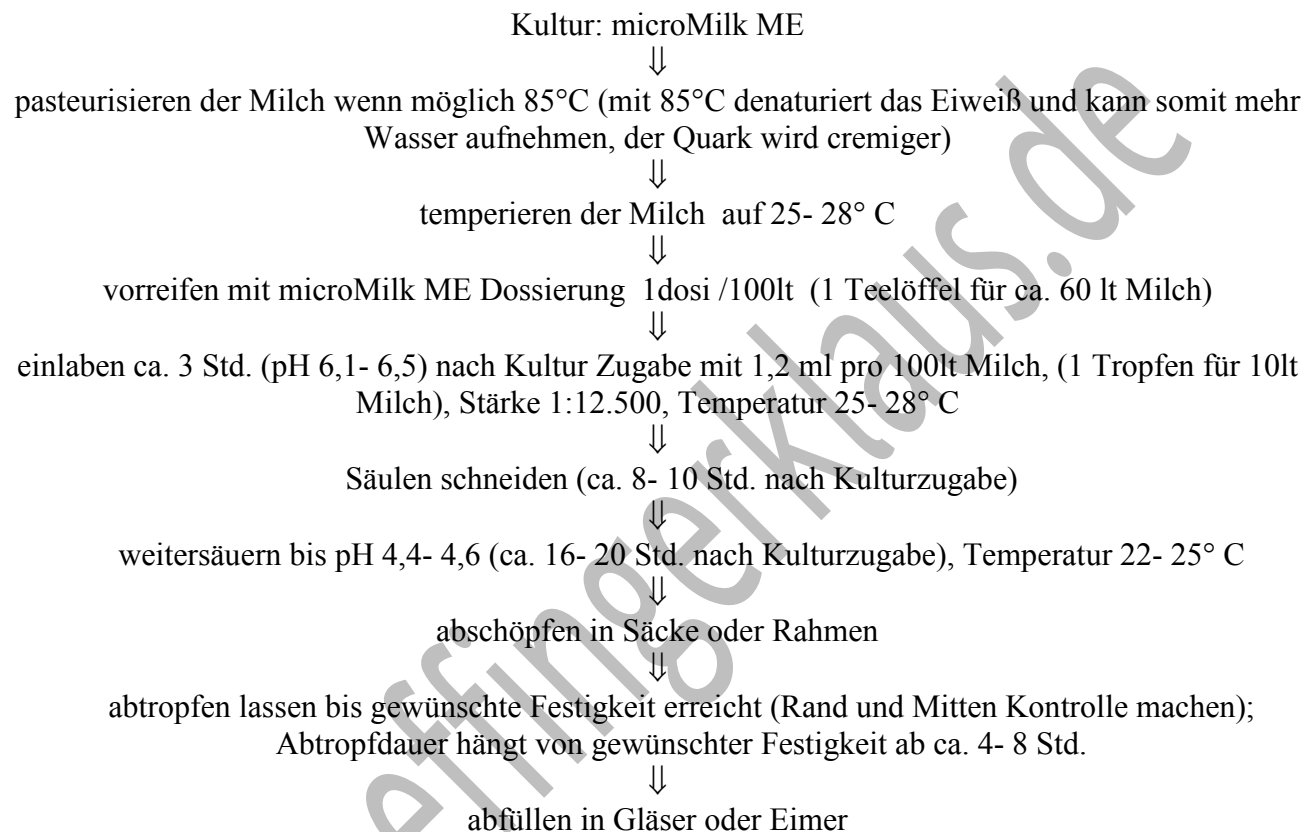




Quark und Frischkäse

Aus hygienisch- bakteriologischer Sicht empfehlen wir, für Weichkäse, die Rohmilch zu pasteurisieren. Mit der Pasteurisation wird bezweckt, dass möglichst viele Keime und Enzyme (Fettspalter) abgetötet werden.



Frischkäse:

- Quarkmasse etwas länger abtropfen lassen (Konsistenz sollte fester sein als beim Quark)
- Quark mit Salz (ca. 12g/kg) und Kräuter mischen und mit Pürierstab oder Schwingbesen glatt rühren

Kräutermischung für Kräuterfrischkäse; Die Mengenangabe ist für 10Kg Quark

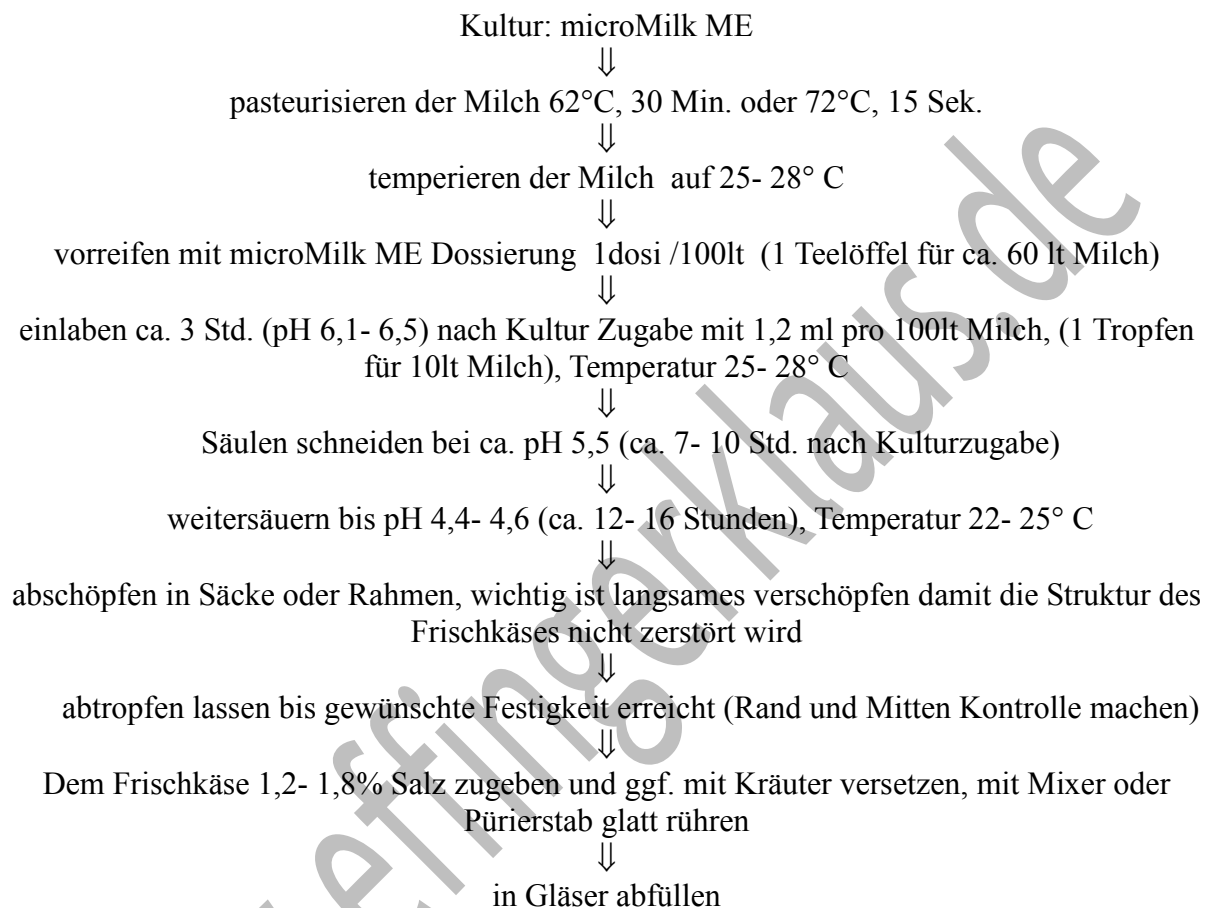
120g Salz; 50 g Knoblauch; 60 g Kräuter (50% Schnittlauch, 40% Bärlauch, 10% Kräuter der Provence); 12g Würzmischung (Pfeffer, Curry, Piment 1:1:1)

Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebspezifisch angepasst werden.



Frischkäse

Aus hygienisch- bakteriologischer Sicht empfehlen wir, für Weichkäse, die Rohmilch zu pasteurisieren. Mit der Pasteurisation wird bezweckt, dass möglichst viele Keime und Enzyme (Fettpalter) abgetötet werden



Kräutermischung für Kräuterfrischkäse zu Baked Potato

Die Mengenangabe ist für 10Kg Quark:

120g Salz; 50 g Knoblauch; 60 g Kräuter (50% Schnittlauch, 40% Bärlauch, 10% Kräuter der Provence); 12g Würzmischung (Pfeffer, Curry, Piment 1:1:1)

Im Gegensatz zum Quark ist eine past. Temperatur von unter 80°C sinnvoll, damit das Eiweiß nicht mehr Wasser bindet und somit wird der Frischkäse „trockener“

Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden.



Schnittkäse mit ME

Mit diesem Produktionsablauf können verschiedene Käsetypen hergestellt werden:

Gouda: unter Molke abfüllen und Käse pressen, nach dem Salzbad antrocknen lassen und mit Plastikcoat einstreichen, Reiferaum 12- 16°C ca. 80% Luftfeuchte

Raclette: unter Molke abfüllen und Käse pressen, nach dem Salzbad 1 Tag antrocknen und dann gründlich schmieren, Reiferaum 12- 16°C ca. 90% Luftfeuchte

Tilsiter: ohne Molke abfüllen, nicht pressen, nach dem Salzbad 1 Tag antrocknen und dann gründlich schmieren, Reiferaum 12- 16°C ca. 90% Luftfeuchte

Butterkäse: ohne Molke abfüllen, nicht pressen, nach dem Salzbad antrocknen lassen in Folie verpacken, Reiferaum 8- 12°C ca. 80% Luftfeuchte

Milch anwärmen auf Einlabungstemperatur $\Rightarrow 32^{\circ}$



ab 27°C Kultur dazugeben (1 dosi ME für 100lt Milch / 1 Beutel à 5 dosi für 500 Liter)



min. 60 Min Vorreifen lassen (auf Säuerungszunahme achten, pH oder SH)



einlaben bei 32° C pH 6,60- 6,65;

Labmenge 22 ml auf 100lt, bei Labstärke 1:12.500



Dickungszeit ca. 35 (die Dickungszeit sollte 30- 40 Minuten sein ev. Labmenge verändern)



schneiden auf Haselnuss bis Mais Korn- Größe



langsam aufrühren (kein Zerschlagen des Bruches), ev. nur überziehen



30 Min nach Beginn schneiden 20 - 30 % Molke abziehen; pH Molke 6,45- 6,55



gleiche Menge Wasser zusetzen wie Molke abgezogen wurde



anwärmen auf 38°C (ev. mit Waschwasser aufwärmen)



ca. 20 – 30 Min auskäsen bis gut Trocken, mit Waschwasser aufgewärmt ca. 30- 50 Min.

\Rightarrow mit Handprobe prüfen; pH Molke 6,40- 6,50



abfüllen direkt in Form und anfangen pressen

oder 15- 20 Minuten Vorpressen unter Molke und für Formen zuschneiden



1. Wenden nach 30 Minuten

2. Wenden 60 Minuten nach 1.



3. Wenden 90 Minuten nach 2.

Für weichere Konsistenz nicht mehr pressen

4. Wenden 180 Minuten nach 3.

5. Wenden abends

Bei Kleben öfters wenden



Am nächsten Tag ins Salzbad (21- 23° Be) für 24h



reifen bei 12 – 15° C und 80- 90% Luftfeuchtigkeit je nach Käsetyp

Man kann bei pH 5,25 die Käse schon ins Salzbad geben, damit erreicht man einen weicheren Teig aber die Gefahr des Nachnässens während der Reifung ist groß

Ist der pH- Wert vor dem Waschen unter 6,50 empfehlen wir 40% waschen

Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden.



Camembert mit microMilk ME

Aus hygienisch- bakteriologischer Sicht empfehlen wir, für Weichkäse, die Rohmilch zu pasteurisieren. Mit der Pasteurisation wird bezweckt, dass möglichst viele Keime und Enzyme (Fettspalter) abgetötet werden

Milch pasteurisieren, abkühlen auf Einlabungstemperatur $\Rightarrow 36^{\circ} \text{C}$

Kultur dazugeben (1dosi ME für 100lt Milch), pH Milch 6,65- 6,70

Schimmel zusetzen PC Menge: 1 doses /100lt Milch, (eine gute Messerspitze)
besser zu viel, als zu wenig nehmen

60 Min Vorreifen lassen, auf Säuerungszunahme achten, pH oder SH

einlaben bei 36°C Labmenge 22 ml auf 100lt bei Labstärke 1:12.500, pH 6,60- 6,63

Dickungszeit ca. 50 Min. (die Dickungszeit sollte 45- 60 Minuten sein ev. Labmenge verändern)

Vorschneiden

10 Min. setzen lassen

Nachschneiden auf Walnuss- Größe

im Intervall von 5 Min. aufrühren \Rightarrow Klumpen müssen vollständig zerfallen

ca. 60 Min. nach Beginn schneiden abfüllen, Konsistenz mit Handprobe überprüfen Bruch sollte „hautig“ sein, pH 6,40 – 6,50

Wenden: 1. x gleich nach abfüllen, 2. x 30 Min. später, bis zum Abend noch ein- zweimal wenden

Am nächsten Tag ins Salzbad (ca. 20°Bé); Dauer: 100g Käse 50 Min., 200g Käse 90 Min.

Reifen: bei $16 - 18^{\circ} \text{C}$ und ca. 90% Luftfeuchtigkeit , mehrmals wenden

Verpacken: wenn Schimmelrasen dicht und geschlossen ist, nach 8- 10 Tagen, wir empfehlen für Weißschimmelkäse eine Luft- und Wasserdampfdurchlässige Verpackung zu verwenden!

Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger