Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Barbazola

Je nach Milchqualität kann man Rohmilch oder auch past. Milch verwenden, wir empfehlen für Weichkäse die Milch zu pasteurisieren

Kessl Milch einstellen auf Einlabungstemperatur ⇒ 36°C
⇓
Kultur dazugeben: 1 Beutel TME für 500lt Milch, 1dosi für 100lt, 1 Teelöffel für ca. 60lt; ¼ Beutel PCR für 500lt Milch, 1 dosi für 100 lt., 1 Teelöffel für ca. 60lt., pH Milch 6,65- 6,70
⇓
40 Min. Vorreifen lassen (auf Säuerungszunahme achten, pH oder SH)
⇓
einlaben bei 36° C, Labmenge 110 ml auf 500lt bei Labstärke 1:12.500, pH 6,58- 6,63
⇓
Dickungszeit ca. 50- 60 Minuten (die Dickungszeit sollte 50 - 70 Minuten sein ev. Labmenge verändern)
⇓
Schneiden auf Haselnuss-Größe; 1. Mal längs schneiden und dann nach 5- 10 Minuten quer schneiden
⇓
im Abstand von ca. 5 Min überziehen
⇓
ca. 60 Min nach Beginn schneiden abfüllen pH unter 6,40, wichtig ist trocken abfüllen, damit eine Bruchlochung entsteht und sich der Blauschimmel da entwickeln kann; den Bruch auf eine Entsirtermatte schöpfen, damit die Molke vollständig ablaufen kann und den Bruch in die Formen verteilen, dabei nicht jede Form gleich vollständig befüllen, sonder die Formen in mehreren Durchgängen befüllen
⇓
bis zum nächsten Tag abtropfen lassen und dabei mehrmals wenden
⇓
Salzen je nach Käsegröße und Salzbadstärke, pH 4,90- 5,20
⇓

Abfüllvariante

Käsebruch in Tücher abfüllen, jede Stunde Käsebruch wenden und dabei die Masse zusammenschütten, nach 4- 5 Stunden in Formen abfüllen und die ersten 12 Stunden 3- 4-mal wenden, dann noch etwa 3-mal, nach ca. 44- 48 Stunden ins Salzbad; diese Variante eignet sich für Käse ab ca. 1kg Gewicht, kleinere Käse müssten hier vor dem Verpacken geschnitten werden, die Reifezeit liegt hier bei ca. 25- 30 Tagen
⇓
Reiferaumtemperatur : 9-13°C, ca. 90% Luftfeuchte
⇓
Pikieren: 1. Mal 2-3 Tage nach Produktion, 2.Mal 5 Tage nach 1. Mal; der Einstichkanal sollte einen Durchmesser von min. 4mm betragen
⇓

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

www.effingerklaus.de

Reifezeit: für ein gutes Wachstum des Blauschimmels ist es nötig den Käse mindestens 15- 20 Tage vor dem Verpacken reifen zu lassen

Reifevarianten:

1. Oberfläche naturbelassen: die Käse werden mit einer leichten Salzlakenlösung geschmiert, die Oberfläche darf nicht austrocknen aber die Stichkanäle dürfen auch nicht mit Wassertropfen angefüllt werden

⇓

2. Oberfläche mit Weißschimmel: Der Weißschimmel darf nur auf die Oberfläche des Käses gegeben werden, **keinen Weißschimmel in die Milch**, die Käse werden mit einer Weißschimmellösung fein eingesprüht. Die Lösung sollte eher zu gut konzentriert sein (doppelte Menge als bei der Zugabe zur Milch) und das Sprühen sollte sehr fein gemacht werden können, damit keine großen Tropfen auf dem Käse entstehen. Das Besprühen der Käse sollte nur am 1. und 2. Tag gemacht werden und nachher nicht mehr. Wird zu stark besprüht wächst der Weißschimmel in die Einstichkanäle hinein, wird zu schwach besprüht kann die Oberfläche verhefen und der Weißschimmel schlecht anwachsen.

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

www.effingerklaus.de

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

Käser- & Imkerbedarf www.effingerklaus.de
Effinger Klaus, Sudetenstr. 17, 87527 Sonthofen
info@effingerklaus.de Tel. 08321-805888

Barbazola

Je nach Milchqualität kann man Rohmilch oder auch past. Milch verwenden, wir empfehlen für Weichkäse die Milch zu pasteurisieren

Kessl Milch einstellen auf Einlabungstemperatur ⇒ 36°C
⇓
Kultur dazugeben: 1 Beutel ME für 500lt Milch, 1dosi für 100lt, 1 Teelöffel für ca. 60lt;
¼ Beutel PCR für 500lt Milch, 1 dosi für 100 lt., ½ Teelöffel für ca. 60lt., pH Milch 6,65- 6,70
⇓
90 Min. Vorreifen lassen (auf Säuerungszunahme achten, pH oder SH)
⇓
einlaben bei 36° C, Labmenge 110 ml auf 500lt bei Labstärke 1:12.500, pH 6,58- 6,63
⇓
Dickungszeit ca. 50- 60 Minuten (die Dickungszeit sollte 50 - 70 Minuten sein ev. Labmenge verändern)
⇓
Schneiden auf Maiskorn / Haselnuss-Größe;
1. Mal längs schneiden und dann nach 5- 10 Minuten quer schneiden
⇓
im Abstand von ca. 5 Min überziehen
⇓
ca. 60- 90 Min nach Beginn schneiden abfüllen pH unter 6,40, wichtig ist das Bruchkorn muss sehr fest sein und man muss ohne Molke trocken abfüllen, damit eine Bruchlochung entsteht und sich der Blauschimmel da entwickeln kann; den Bruch auf eine Entsirtermatte schöpfen, damit die Molke vollständig ablaufen kann und den Bruch in die Formen verteilen, dabei nicht jede Form gleich vollständig befüllen, sonder die Formen in mehreren Durchgängen befüllen
⇓
bis zum nächsten Tag abtropfen lassen und dabei mehrmals wenden
⇓
Salzen je nach Käsegröße und Salzbadstärke, pH 4,80- 5,00

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

www.effingerklaus.de

Abfüllvariante

Käsebruch in Tücher abfüllen, jede Stunde Käsebruch wenden und dabei die Masse zusammenschütten, nach 4- 5 Stunden in Formen abfüllen und die ersten 12 Stunden 3- 4-mal wenden, dann noch etwa 3-mal, nach ca. 44- 48 Stunden ins Salzbad; diese Variante eignet sich für Käse ab ca. 1kg Gewicht, kleinere Käse müssten hier vor dem Verpacken geschnitten werden, die Reifezeit liegt hier bei ca. 25- 30 Tagen

⇓

Reiferaumtemperatur : 9-13°C, ca. 90% Luftfeuchte

⇓

Pikieren: 1. Mal 2-3 Tage nach Produktion, 2.Mal 5 Tage nach 1. Mal; der Einstichkanal sollte einen Durchmesser von min. 4mm betragen

⇓

Reifezeit: für ein gutes Wachstum des Blauschimmels ist es nötig den Käse mindestens 15- 20 Tage vor dem Verpacken reifen zu lassen

Reifevarianten:

1. Oberfläche naturbelassen: die Käse werden mit einer leichten Salzlakenlösung geschmiert, die Oberfläche darf nicht austrocknen aber die Stichkanäle dürfen auch nicht mit Wassertropfen angefüllt werden. Die Oberfläche wird auch vom Blauschimmel bedeckt.

2. Oberfläche mit Weißschimmel: Der Weißschimmel darf nur auf die Oberfläche des Käses gegeben werden, **keinen Weißschimmel in die Milch**, die Käse werden mit einer Weißschimmellösung fein eingesprüht. Die Lösung sollte eher zu gut konzentriert sein (doppelte Menge als bei der Zugabe zur Milch) und das Sprühen sollte sehr fein gemacht werden können, damit keine großen Tropfen auf dem Käse entstehen. Das Besprühen der Käse sollte nur am 1. und 2. Tag gemacht werden und nachher nicht mehr. Wird zu stark besprüht wächst der Weißschimmel in die Einstichkanäle hinein, wird zu schwach besprüht kann die Oberfläche verhefen und der Weißschimmel schlecht anwachsen.

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

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

www.effingerklaus.de