

Receptura - sýr typu MAJORERO

Originální Majorero se vyrábí Na Kanárských ostrovech v oblasti Majorero z kozího mléka z dopoledního dojení, někdy s přídavkem ovčího mléka.

Stejnou technologii používáme i při výrobě podobného sýra z kravského mléka.

Pokud nezpracováváme mléko do dvou hodin po nadojení, raději pasterujeme (63 – 65 °C s výdrží 30 minut, nebo šetrnou pasterací na 72 – 75 °C s výdrží 15 vteřin).

Pokud pasterujeme, zchladíme mléko pod 40 °C a přidáme směs mezofilní a termofilní kultury a chlorid vápenatý. Necháme kultivovat po dobu 30 minut.

Při teplotě 36 – 38 °C se přidá syřidlo. Srážení je ukončené cca za hodinu. Sýřenina musí být pevná a kompaktní.

Krájíme na velikost fazole.

Zrno musí být velmi pevné, proto mícháme a odebíráme syrovátku tak dlouho, dokud není zrno „téměř suché“. Celý proces probíhá cca 1 – 1,5 hod., celou dobu udržujeme teplotu sýřeniny na 40 °C.

Pak zrno natlačíme do forem a lisujeme 24 hodin pod velkým tlakem.

Solení se provádí na sucho a sůl se intenzivně vtírá do kůrky sýra.

Pokud je sýr určený k okamžité spotřebě, je nutné jej nechat při pokojové teplotě několik dní dozrát.

Pokud je určený ke zrání, často jej obracíme a po 5 dnech vtíráme olej s paprikou, aby kůrka nevysychala.

Zrání je při teplotě do 15 °C. Kůra je bílá, v případě mladých vysolených sýrů, hnědé, oranžové nebo béžové barvy podle stáří sýra.

Povrch je kompaktní, může být mírně lepkavý, uvnitř se můžou vyskytovat oka. Chuť je kyselá, trochu pikantní a máslová, ale ne slaná.



Recept připravila: Blanka Hrbková, Farma Amalthea, s.r.o., Svaz faremních zpracovatelů



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA