TECHNOLOGICKÝ LIST Č.2

Výroba měkkého selského tvarohu

SLOŽENÍ

čerstvé kravské mléko, mezofilní kultura či zakysaná smetana, chlorid vápenatý

výživové hodnoty: sušina minim. 25%, tuk v sušině 35%

TECHNOLOGICKÝ POSTUP

Mléko na tvaroh necháváme kysnout pomocí kultur mléčného kysání samovolně.

Mléko pasterujeme na 72 °C po dobu 30 sec, abychom mléko zbavili nežádoucí patogenní mikroflóry. Mléko necháme vychladnout na teplotu 25 °C, která je optimální pro mezofilní mikroorganismy. Poté přidáme mezofilní kulturu, rozpuštěnou ve vodě. Pokud nemáme mezofilní kulturu, můžeme přidat zakysanou smetanu, nebo se dá očkovat samotným tvarohem. Během 24 hodin se nám mléko srazí na konzistenci pudingu. Sražené mléko lehce prokrájíme a vložíme do tvarožníků (plachty na tvaroh) a necháme samovolně vykapávat. Teplota při odkapávání v místnosti musí být 20 - 22 °C. Měkký tvaroh lisujeme tak, že tvarožníky pokládáme na sebe a v intervalu 5 hodin je přeskládáváme. Tvaroh lisujeme 24 hodin. Výsledný tvaroh balíme do připravených nádob a uchováváme v přirozeném stavu při teplotách 4-8 °C. Takto uchováváme měkký selský tvaroh až 10 dnů.

OBAL

ve vaničkách opatřených k tomu určenými víky, hmotnost 500 g a 1 000g

DISTRIBUCE

ve vaničkách, baleno po deseti kusech, převoz v chladicích zařízeních při teplotě +4°C.

VYUŽITÍ

Používáme jako složku do předkrmů, salátů, hlavních jídel, příloh a dezertů. Tvaroh je oblíbený mezi dietáři a přívrženci zdravých potravin. Dále je oblíbený u sportovců pro svůj vysoký obsah bílkovin a nízký obsah tuku. Je bezpečný pro těhotné ženy na rozdíl od některých sýrových produktů, které v těhotenství nejsou doporučovány.

PŘÍKLAD NÁRODNÍ RECEPTURY

Choceňský tvaroh – regionální potravina

Složení
mléko, sušina, mezofilní kultura, neobsahuje lepek ani konzervační látky

Balení
kostka v hliníkové fólii a průhledné obalové fólii

Hmotnost
250 g

Průměrné výživové hodnoty na 250g výrobku
17 kcal, sacharidy 10, 75 g, bílkoviny 40 g, tuky 5 g

Výrobce
Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s více než osmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů. V současnosti výroba zahrnuje řadu s obchodní značkou "Choceňská mlékárna 1928" a výrobu pro privátní značky některých maloobchodních řetězců

RECEPT

Tvarohový pohár

Ingredience
2 měkké tvarohy v balíčku (500 g)
2 polévkové lžíce moučkového cukru
čerstvé nekompotované jahody
maliny
borůvky + (kapka rumu, není nutné)
máta na ozdobu

Postup přípravy
Měkké tvarohy a část omytého ovoce (+ kapku rumu) rozmixujeme na hladký krém, nalijeme do misek nebo pohárů, proložíme omytým ovocem a zdobíme mátou a ovocem.

Pozn.
Dětem dáváme bez rumu, jinak můžeme přidat i piškoty.