Traditioneller Camembert

Französischer Camembert ist einer der weltweit bekanntesten Weichkäse, der heutzutage nicht nur in Frankreich sondern auf der ganzen Welt hergestellt wird. Beim französischen Camembert handelt es sich um einen kleinen runden (Ø 10 cm) Weichkäse. Die Rinde ist schneeweiß, der Käseteig ist blassgelb. Abhängig vom Reifestadium und der eingesetzten Kultur variiert das Aroma von mild bis hin zu scharf.

So wird's gemacht:

1. 500 l/5.000 l Milch (2,8 % Fett) auf 64-68 °C für 15-20 Sek. erhitzen und anschließend auf 8-14 °C abkühlen.
2. Starterkultur zur Kesselmilch hinzugeben und bei 12 °C für 12-15 Std. vorreifen lassen. Der pH-Wert sollte anschließend bei 6,5-6,6 liegen.
3. Vorgereifte Kesselmilch bei 72 °C für 15-20 Sek. pasteurisieren und anschließend auf eine Einlabtemperatur von 33-34 °C abkühlen.
4. Im Anschluss daran 3-7 g $CaCl_2$ pro 100 ml Milch hinzufügen.
5. Schimmel, weitere Reifungskulturen und Käsekultur zugeben.
6. Kesselmilch für 45-60 Min vorreifen lassen.
7. Lab hinzufügen und für 30-45 Min. gerinnen lassen.
8. Bei einem pH-Wert von ca. 6,0 wird die Gallerte in Würfel mit einer Kantenlänge von 20-25 mm geschnitten.
9. Nach einer Absetzzeit von 30-50 Min. wird produktschonend gerührt.
10. Anschließend werden ca. 30% der Molke entzogen.
11. Bei einem pH-Wert von ca. 5,6 wird der Bruch in Formen geschöpft. Eine Stunde später wird ein erstes Mal und nach 3 Stunden ein zweites Mal gewendet. Das 3. Wenden findet nach ca. 9 Stunden statt. Die Temperatur sollte dabei im Bereich von 18-20 °C liegen.
12. Die Käse werden aus den Formen genommen und ins Salzbad (22 °Bè, 10 °C) überführt. Die Salzungszeit liegt zwischen 1-2 Std. und ist abhängig von der Größe der Käse. Das Verfahren des Trockensalzens kann ebenfalls eingesetzt werden.
13. Danach wird die Käseoberfläche mit einer Schimmellösung eingesprüht. (Die Reifungskulturen werden in eine sterile Ringerlösung gegeben. Die Lösung muss innerhalb eines Tages aufgebraucht sein).

Gutes Gelingen wünscht die BHG Betriebsmittel Handels GmbH & Co.KG.

14. Trocknen der Käse bei 14-15 °C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von 85 % für einen Tag.
15. Reifen der Käse bei 10-13 °C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von 95 % für eine Dauer von 8 - 9 Tagen. Ist ein zufriedenstellendes Schimmelwachstum erfolgt, müssen die Käse bei niedriger rel. Luftfeuchte gelagert und anschließend verpackt werden.
16. Jeder Käse wird bei geeigneter Packfolie verpackt und bei 4 °C gelagert.

Als Starterkultur für die Vorreifung empfehlen wir die 932188 FD-DVS Flora Danica 50 u (10-25 U/500 l Kesselmilch bzw. 100-250 U/5.000 l Kesselmilch).

Als Käsekultur für die Kesselmilch empfehlen wir 932188 FD-DVS Flora Danica 50 u (75-100 U/500 l Kesselmilch bzw. 750-1000 U/5.000 l Kesselmilch).

Als Schimmelkultur die in den Kessel gegeben wird empfehlen wir Penicillium candidum 931168 SWING® PC TT033 10 u (1,5-2,5 U/500 l Kesselmilch bzw. 15-25 U/5.000 l Kesselmilch) in Kombination mit Geotrichum candidum 968502 SWING® GEO CD-1 10 u (0,25-0,5 U/500 l Kesselmilch bzw. 2,5-5 U/5.000 l Kesselmilch).

Als Schimmelkultur, die auf die Käse gesprüht wird, empfehlen wir 931168 SWING® PC TT033 10 u (2 U / 100 kg Käse).

Als Gerinnungsenzym empfehlen wir 931150 Lab flüssig BioRen® (30-60 IMCU/l Milch).