

## BEAUGEL®-9 zur Herstellung von Weichkäse wie Camembertkäse

Beaugel® -9 für Camembert bestehend aus Lab, Milchsäurebakterien, der Reifekultur, Calciumchlorid und Milchpulver.



1 kleines Röhrchen ist ausreichend für 5 Liter Milch  
1 großes Röhrchen ist ausreichend für 25 Liter Milch

Geeignet sind Rohmilch oder pasteurisierte Frischmilch (**keine H-Milch verwenden!**)

Die Milch auf eine Temperatur von 34°C erwärmen

Die Kulturenmischung Beaugel-9 direkt in die warme Milch einrühren und durch Gegendrehung die Milch zum Stillstand bringen (die Milch darf sich nicht mehr bewegen).

Nach 70 bis 80 Minuten eine Schnittprobe machen (s. Foto).



Die Schnittprobe wird gemacht, um die Festigkeit der Dickete / Gallerte (so wird die dickgelegte Milch genannt) zu überprüfen.

Ist die Dickete gut, mit einem Messer mit langer, schmaler Klinge, walnussgrosse Stücke schneiden, in dem Sie mit der Messerklinge senkrechte Säulen und danach durch schräg schneiden Stücke erhalten.



Ab jetzt wird vom Bruch gesprochen. Dieser wird in den nächsten 30 Minuten im Abstand von 5 Minuten mit einem Rührlöffel bewegt, so dass die Bruchstücke nicht zusammenkleben und der Bruch in Bewegung bleibt.

Danach den Bruch in die vorbereiteten Käseformen füllen.

Drehen Sie den Käse nach 20 Minuten und setzen ihn wieder in Form. Nach einer Stunde, zwei, vier und nach 6 Stunden nochmals drehen.

Nach ca. 15 Stunden den Käse aus den Käseformen nehmen und von Hand salzen.



Danach zur weiteren Entmolkung auf eine Käsematte oder ein Edstahlgitter setzen.



Die ersten zwei Tage bei einer Raumtemperatur von 18°C lagern, anschließend bei 12°C-14°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85-95% lagern.  
Ab jetzt nur noch auf Gitter reifen lassen, da ansonsten der Schimmelrasen in die Käsematte einwachsen würde.

Die Käse zweimal täglich wenden (morgens und abends).  
Wenn der Schimmelrasen sich nach 6-8 Tagen gut entwickelt hat, wird der Käse in ein Camembert-Spezialpapier (z.B. DUPLEX Art.-Nr. 911AAC) eingewickelt.



Der Käse kann weiter bei 10°C-12°C gelagert werden und ist mit 2-3 Wochen ab Produktionstag zum Verzehr bereit.

---

Das Werk / Rezept einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Autorin unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© Copyright by Corinna Leidinger, 2010-2016  
[www.kaesereibedarf-leidinger.com](http://www.kaesereibedarf-leidinger.com)