

Dorblu

Dorblu – сыр с голубой плесенью, изготавливаемый из коровьего молока, производится на заводе Käserei Champignon, Lauben / Allgäu, Германия. Сыр желтовато-белого цвета с голубыми прожилками в структуре сырного теста. Обладает однородной консистенцией и пряным вкусом. DORBLU Classic: деликатный вкус и кремовая консистенция. Прожилки голубой плесневой культуры *Penicillium roqueforti* придают сливочному вкусу сыра пикантные нотки.

Технология

Молоко	Стандартизированное коровье молоко пастеризуется при 60-65°С в течение 15 сек. % жира для обеспечения 50-60% жирности в СВ (4%). Охлажденное до 29-32°С.
Гомогенизация	Позволит сделать сыр белее и увеличить водосвязывающую способность; кроме того, будет влиять на липолиз.
Культуры	Обычно применяются культуры LD и <i>Penicillium roqueforti</i> . Заквасочная и плесневая культуры вносятся в молочную смесь одновременно. F-DVS CHN-19, CHN-12, CHN-13, CHN-14 или FLORA-DANICA 500 и/5000 л Культура для усиления сливочного вкуса: F-DVS SDMB-4 или FMD-46 Дозировка: 0,005%
Плесневые культуры	<i>Penicillium roqueforti</i> тип PR1, PR3 или PR4 Дозировка: 10 units на 5,000-10,000 л молока. Липолиз: PR1 - средний, PR3 - средний, PR4 - высокий Протеолиз: PR1 - низкий, PR3 -средний, PR4, от среднего до высокого Для более подробной информации - см. брошюру SWING.
Созревание	20-30 мин
Сычужный фермент	Жидкий NATUREN Standard Plus 175 - 20-25 мл на 100 л молока или CHY-MAX Plus - 15-20 мл на 100 л молока Температура - 30°С, в зимнее время - 32°С Время коагуляции - 60-90 мин.
Разрезание сгустка	Разрезание сгустка на кубики размером 10x10 мм при помощи ножа или проволоки. Покой - 30 мин.
Обработка зерна	После остановки зерно очень медленно и осторожно перемешивают в течение 60 мин. Во время перемешивания отделяют 20% сыворотки.
Формовка	Зерно выгружается в формы, дренаж при 21-30°С при относительной влажности 95%, необходимо переворачивать формы 3-5 раз. Через 24 ч рН сыра будет 4.7-4.8. Сыр хранится при 18°С в течение 24 ч, и теперь он готов к посолке.
Посол	Сыр солят в рассоле в течение 40-50 ч при 20°С и концентрации рассола 22°Be. Общее содержание соли должно быть 3.5%.
Проколы	После посола сыр прокалывают через всю текстуру от верхней до нижней поверхности.

Созревание

Сыр хранят при 8-10 °С и относительной влажности 92-95%. Сыр переворачивают каждый день, и общее время при данных условиях будет 4-6 недель.

Упаковка

Через 4-6 недель сыр промывают и упаковывают в пленку и далее хранят при 5 °С.