

STAPPENPLAN CAMEMBERT



- Moeilijkheidsgraad:
- Koemelk
(geitenmelk en schapenmelk werkt ook)
- 3 uur bereidingstijd
- 10 liter melk resulteert in 5 kaasjes van 250g



INGREDIËNTEN

- 10 liter melk
- mesofiele zuurcultuur (bv. karnemelk (2%) of opgekweekte moedercultuur (dickmilch, 1%) of flora danica, ...)
- korstflora: Penicilium Candidum of een Camembert-mix die P. Candidum en Geotrichum bevat, (Sigma 93 bijv.) samen met nog enkele ondersteunende gisten
- lebstremsel of microbieel stremsel
- zout

MATERIAAL

- kookpot van min. 10 liter
- 8 kaasvormen met bodem, 11 cm diameter eventueel met passend afdruipgaasje
- (digitale) thermometer
- wrongelsnijder
- rijpingsdozen
- camembertdoosjes
- witschimmelpapier



Bestel je culturen of materiaal in onze webshop!

INLEIDING

Camembert is relatief eenvoudig en je hebt er slechts enkele uurtjes voor nodig. Brie en Camembert zijn trouwens quasi identiek als kaas. Alleen wordt Brie bij een warmere temperatuur geaffineerd (12°C). Voor meer onderscheid helpt het als je aan de melk van je Brie 10% room toevoegt. Bij een echte Camembert de Normandie wordt de zeer natte, bijna ongesneden wrongel geschept in open vormen. Je hebt 5 scheppen van een pollepel nodig om 1 vorm te vullen. (met een interval tussen elke schep van 30 minuten om de wrongel voldoende te laten uitzakken).

In dit recept gaan we lichtjes anders te werk. We snijden en roeren de wrongel, zodat je al wat scheiding krijgt tussen de wrongelblokjes en de wei. Zodat je de wrongel makkelijker kan verdelen over de kaasvormen. 10 liter melk resulteert in 5 kaasjes van +/- 250g. Maar voorzie 8 kaasvormen om alle wrongel uitgeschept te krijgen. Nadien, eens de wrongel in de vormen wat is ingezakt, kan je deze uit de 3 extra vormen verdelen over de 5 andere vormen.

WERKWIJZE

- de melk opwarmen tot 20°C
- mesofiele cultuur (melkzuurferment) en korsflora (P. Candidum of Mixcultuur) toevoegen. Voor dosering: zie verpakking
- verder opwarmen tot 32°C
- stremsel toevoegen. (4 druppels/liter melk)
- 45 minuten laten stremmen op 32°C - testen op een gladde breuk
- wrongel grof snijden (+/- blokjes van 3 à 4 cm)
- 3 à 5 min roeren
- even laten rusten, wei aftappen tot boven wrongelniveau
- wrongel in vormen scheppen. Desnoods met interval van 30 min zodat de wrongel al kan zakken, of wat meer vormen vullen en nadien wrongel overscheppen uit deze 'reserve'
- na 2 uur een eerste maal draaien in de vorm. Eventueel een netje op de bodem leggen voor betere drainage
- herhaal dit draaien om de halve dag
- na ongeveer twee dagen is het kaasje stevig genoeg om te zouten. De bovenkant bestrooien met zout (rijkelijk, zoals frietjes) terwijl de kaas nog in de vorm zit
- een halve dag later uit de vormen halen en de andere kant +zijkant bestrooien met zout
- rijping gebeurt bij 8 à 9°C, in een rijpingsdoos met gesloten deksel, op een afdruipmat (sushimatje is dik in orde). Het deksel van de doos meer of minder openzetten regelt de vochtigheid.
- dagelijks de kaas omdraaien. Eventuele condens aan de binnenkant van de doos en deksel opdeppen
- na 5 tot 7 dagen ontwikkelt zich de witte schimmel op de korst.
- eens de kaas volledig omgeven is met de schimmelkorst: inpakken in camembertpapier (glanzende kant naar buiten), in het houten doosje steken en naar de koelkast verhuizen (3-5°C)
- vanaf 3 weken is de kaas klaar voor consumptie. Hoe langer je hem laat rijpen, hoe karaktervoller je kaas wordt.





TIPS

- Wil je een smeigere kaas, dan minder snijden en minder roeren.
- Grotere kazen (briefmaat) mag je langer in de vorm laten.
- Je kan ook de kaas benevelen met met een verstuiver waarin de schimmelcultuur zit (opgelost in water, met 0,3% zout) in plaats van de schimmel aan de melk toe te voegen.
- Met de wei kan je uiteraard ook ricotta maken, maar de opbrengst is beduidend lager.
- Een stukje korst van superversie brie of camembert kan de schimmelcultuur vervangen (mixen in wat melk en nadien toevoegen aan je melkvolume).



WAT EXTRA UITLEG

Witschimmelkazen zijn extra gevoelig voor contaminatie. Zorg dus dat bij de manipulatie, zeker zolang er nog geen korstflora aanwezig is, je handen loepzuiver zijn. Desnoods na het wassen met zeep even wat alcohol over je handen verstuiven voordat je jouw kaasjes manipuleert. Dat geldt ook voor de rijpingsdoos en al je materiaal.

De rijping of affinage door wikkelen in witschimmelpapier, geprangd in een doosje heeft een belangrijke functie: Hierdoor beperk je de zuurstoftoevoer. Schimmel heeft zuurstof nodig. Hoe minder zuurstof, hoe minder snel je korstflora zal groeien. Dit resulteert in een dunne korst en een langzamere maar meer consistente rijping. De lage temperatuur helpt hier ook bij. Vaak zal men bij kleine volume-producties immers het korstflora overdoseren, waardoor je het risico loopt dat de eiwit- en vetafbraak onder de korst te snel verloopt, wat een 'glijdende korst' en loslating kan veroorzaken.