

CAMEMBERTINGRÉDIENTS:

- 8L de lait Marque: _____ %m.g.: _____ Crème: _____ %mg _____
- 1/4 c.à.thé culture méso probat 222
- 1/8 c.à thé Penicillium candidum
- 1/32 c.à.thé Geotrichum candidum
- 2.7 mL de CaCl₂ 30% dans 30mL H₂O
- 2 mL présure dans 30mL H₂O

PROCÉDURE:

1. Chauffer le lait à 31°C. pH _____
2. Ajouter le CaCl₂ au lait. Mélanger 30 sec. pH _____
3. Ajouter les cultures. Laisser hydrater 2 min., mélanger puis laisser 30 min. à 31°C. pH _____
4. En maintenant à 31°C, ajouter la présure, mélanger pendant 1 minute, couvrir.
5. Laisser à 31°C pendant ~90min ou jusqu'à 6xPF
P.F.: _____ min. **Fact.** 6 **Temps coup. théor:** _____ **réel:** _____ min.
6. Couper à ~1.5cm. Laisser reposer 3 min. Remonter très délicatement le caillé du fond et couper les gros morceaux à ~1.5cm pendant ~2 min.
7. Laisser le caillé reposer pendant 5 min. pH _____
8. Verser le lactosérum jusqu'au niveau du caillé.
9. Avec la cuillère, transférer le caillé dans 2 moules à camembert, sur une grille, avec un treilli fin en dessous. Au besoin, attendre un peu d'égoutage pour ajouter le reste du caillé. pH _____
10. Égoutter ~24h et tournant après ~2-3h, puis aux 2h jusqu'à la nuit. Après 24h, le fromage devrait être à 1/3 de la hauteur du moule.
11. Enlever le fromage du moule et le saler sur les 2 surfaces et les bords.
12. Placer sur le treilli moyen dans une boîte d'affinage et à 10-13°C (mis à la cave à 14-15°C). Essuyer l'accumulation d'humidité dans la boîte.
13. Retourner tous les jours jusqu'à couverture complète par pénicillium. (7-10jours)
14. Envelopper le fromage dans du papier à fromage et affiner 3-4 semaines (10-13°C) ou frigo (~7°C) pendant 6-8 semaines. Pas besoin de les retourner pendant ce temps. Le fromage est prêt quand il est mou en pressant sur le fromage.

Poids (g)		Affinage 1 (j):	
Après égoutage:		Affinage 2 (j):	
Après séchage:		% m.g.:	
Après affinage:		% humid.:	