

Kaese-seminar, Teil 5 Topfen und Frischkaese

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Topfen

Anleitung:

es geht weiter...

Ja ja, Kaese machen erfordert Geduld und es bedeutet viel Arbeit. Seit dem ich Kaese selber mache betrachte ich Kaese mit ganz anderen Augen. Nun heute geht es um den, Rohmilchtopfen, Rohmilchkaese pasteurisierter Topfen und Kaese Beim Rohmilchprodukt wird die Milch nicht vorher erhitzt, sondern sofort bei entsprechender Bearbeitungstemperatur verkaest. Beim pasteurisierten Milchprodukten erfolgt vor dem Verkaesen eine Pasteurisierung durch Erhitzen auf 73 GradC Celsius. Rohmilchprodukte koennen nur hergestellt werden, wenn: ~ Vorzugsmilch verwendet wird ~ die Milch direkt beim Bauern geholt wird und auch die Futterqualitaet stimmt. Milch ist nicht gleich Milch, Geschmack, ob Winter oder Sommermilch, die Gerinnungsfahigkeit usw. kann unterschiedlich sein. Das habe ich auch erst durch die Kaeserei gemerkt. Topfen und Frischkaese Halbfester Desserttopfen Dieser Topfen (Quark) ist nicht so fest wie der handelsuebliche, dafuer aber als Dessert sehr gut geeignet, da er nicht so trocken ist. Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 4 Essloeffel Buttermilch als Saeuerungskultur oder 10 Essloeffel Buttermilch Pasteurisierte Milch: Falls weniger als 4 Tage Resthaltbarkeit, muss die Milch auf 73 Grad erhitzt werden und ist dann auf 25 GradC im Wasserbad abzukuehlen. Rohmilch: Milch auf 25 Grad erwaermen Die Dickmilch zerschlagen, einruehren und in der Waermeumantelung 30 Stunden, in einem normal temperierten Raum, stehen lassen. Nur bei Rohmilchtopfen, den Rahm mit einem Loeffel abschoepfen. Mit unseren stumpfen Messer oder Plaetzchenheber in ca. 3 cm breite Streifen, horizontal und vertikal, schneiden, so dass Wuerfel von 3 cm Laenge entstehen. Alles in einer ausgekochten Windel (oder aehnliches) giessen, damit die Molke ablaufen kann. Die Festigkeit kann je nach Abtropfzeit selber bestimmt werden. Nach ca. 3 Stunden ist die Molke abgelaufen. Bei Rohmilchtopfen, nun den Rahm wieder zum Topfen hinzugeben. Haltbarkeit: In einer Tuppereschuessel 1 Woche im Kuehlschrank. Die Molke kann getrunken werden, sie schmeckt wie duenne Buttermilch. Mit Fruechten servieren und die Gaeste werden erstaunt sein, ueber dieses Naturprodukt, aus der eigenen Kueche. In gekauften Fruechtequark sind die Fruechte naemlich nur in konservierter Form vorhanden, denn die Saeuerungsbakterien im Quark wuerden sie sonst zerstoeren. So das wars fuer heute, viel Spass weiterhin.