

## **BEAUGEL®-8 zur Herstellung von Tommette oder kleiner Goudakäse**

Beaugel® -8 für Schnittkäse wie Tommette oder Gouda bestehend aus Lab, Milchsäurebakterien, 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 38°C erwärmen

Die Kulturenmischung Beaugel-8 direkt in die warme Milch einrühren und durch Gegendrehung die Milch zum Stillstand bringen (die Milch darf sich nicht mehr bewegen).

Nach 50 bis 60 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 15 Minuten im Abstand von 5 Minuten mit einem Rührlöffel bzw. mit einem Rührbesen bewegt, so dass die Bruchstücke immer kleiner werden.

Die Temperatur des Bruchs auf 40° bis 42°C erwärmen.  
In den nächsten 15 Minuten den Bruch unter ständigem Rühren nachkäsen.

Für weitere 15 Minuten lang den Bruch ruhen und absitzen lassen.

Die über dem Bruch stehende Molke abschöpfen und den Bruch in ein Käsetuch füllen. Das mit Bruch gefüllte Käsetuch in eine Tommette oder Gouda-Käseform (z.B. Art.-Nr. 058PIA Gouda-500 gr setzen, Käsetuch umschlagen und den Pressdeckel drauflegen.

Für 1 Stunde lang pressen, entweder in einer Käsepresse oder indem ein Gewicht auf den Pressdeckel gestellt wird. Als Pressgewicht kann in diesem Fall eine kleine oder größere gefüllte Konservendose oder ein Stein benutzt werden. Beide müssen natürlich sauber sein.

Danach wenden und weitere 3 bis 5 Stunden pressen.

Das Pressgewicht berechnet sich wie folgt:

**100-200 gr pro cm<sup>2</sup> Käse-Oberfläche**

Bei einer Raumtemperatur über 20°C den Käse bis zum nächsten Tag (12 bis 18 Stunden) weiter entmolken.

Den Käse aus den Formen nehmen und zur Geschmacks- und Rindenbildung in ein Salzbad legen oder von Hand salzen.

Wenn die Oberfläche des Käses nach dem Salzbad angetrocknet ist (Oberfläche muss ganz trocken sein) kann der Käse in heißes Wachs getaucht oder mit Hilfe eines Pinsels mit Plasticoat überzogen werden. Beide Methoden verhindern ein Austrocknen des Käses.

Sie können den Käse aber auch nur mit einer Salzwasserlösung (Schmiere) waschen, was jedoch pflegeintensiver ist, da der Käse in der 1. Woche täglich, in der 2. Woche jeden zweiten Tag und danach 2 mal in der Woche gewaschen wird.

**Herstellung Salzwasserlösung:** 200 ml sauberes Wasser mit ¼ bis ½ Teelöffel Salz

mischen.

**Wichtig !** Immer eine neue Salzwasserlösung zum Schmieren ansetzen.

### **Reifung**

Goudakäse reift 6 bis 12 Wochen lang bei einer Temperatur von 12°C bis 15°C  
Luftfeuchtigkeit bei 90%.

### **Lagerung**

Bei 6°C bis 8°C bzw. Verzehr.

---

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, 2010-2018  
[www.kaesereibedarf-leidinger.com](http://www.kaesereibedarf-leidinger.com)