



## Sýrový základ 15 H.S.

Inovativní  
funkční společně  
zpracovaná ingredience,  
díky které lze vyrobit sýr  
odolný vůči vysokoteplotnímu  
zpracování při zachování  
efektivně vynaložených  
nákladů (H.S. znamená  
odolný vůči

Sýrový základ 15 H.S. – prášek



**S**V hotových potravinách se často používají sýry různých druhů a typů (objevují se např. v omáčkách, šťávách, frankfurtských párcích, pařížských salámech, boloňských salámech, emulgovaných párcích či ve steacích apod.), které jsou vystaveny vysokoteplotnímu zpracování.

Všechny tyto tradiční sýry se během vaření roztékají a ve finálních výrobcích tak ztrácí svou strukturu.

To má za následek, že sýr ztrácí svůj vzhled a zároveň dochází k uvolňování vody a tuku. Životnost či zachování struktury se tak mnohdy stává problematické.

### Řešení

**S**ýrový základ 15 HS je inovativní funkční společně zpracovanou směsí vyrobenou ze zcela nových surovin, která dokáže vytvořit silnou synergii jak za studena, tak za tepla. Obsahuje pouze přírodní ingredience bez jakýchkoli chemických přídavných látek.

Díky tomuto sýrovému základu si mohou výrobci potravin sami vyrábět pevný a odolný sýrový základ (do kterého lze také přidat aromata a barviva), který má tyto vlastnosti:

- *není citlivý na obsah soli*
- rychlá výroba
- úspora nákladů
- nízkonákladový stabilizovaný mléčný základ, levnější než běžný sýr
- vysoce strukturovaný chlazený výrobek
- bílá barva
- dobrá chuť
- odolnost vůči teplotám do 70 °C / 80 °C uvnitř výrobku, perfektní stabilita struktury
- bez zásahu do označení výrobku

## výrobní postup

Výroba je rychlá a snadná a vyžaduje pouze běžný vysokorychlostní kutr (která se běžně používá při výrobě frankfurtských párků – viz vyobrazený příklad). Receptura pro výrobu stabilizovaného mléčného základu je následující:

Skutečný sýr (podle vašeho přání)	20%
Voda	48%
Slunečnicový olej (nebo jiný tekutý rostlinný olej či dokonce máslo)	17%
Sýrový základ Plus HS (prášek)	15%

Uvedená receptura naznačuje, že existuje velký rozdíl ve srovnání naším dalším podobným výrobkem (Mléčný základ Plus HS). Ve shora uvedené receptuře se používá 20 % skutečného sýru, zatímco v případě mléčného základu používáme pouze sušené ingredience. Tato receptura byla vytvořena, aby výrobci potravin mohli používat vlastní sýr a uvádět jej na označení finálního výrobku. Díky našemu Sýrovému základu 15 H.S. lze stabilizovat a strukturovat všechny druhy sýrů, např. mozzarellu, eidam, gouda, kaškaval, sýr s modrou plísní, ementál, parmezán apod. Bez ohledu na obsah soli lze každý druh sýru perfektně stabilizovat. Výsledný sýr bude levnější a odolnější vůči tepelnému zpracování.

Výrobní postup je následující:

1. Vložte skutečný sýr do kutru a nasekejte jej, dokud se nevytvoří homogenní pasta, byť mírně zrnitá. Add the liquid oil and mix for some seconds (15 seconds are enough; generally speaking we use a quite low speed of rotation, around 1000/1500 rounds per minute).



Běžný vysokorychlostní kutr

2. Přidejte tekutý olej a chvíli míchejte (stačí přibližně 15 sekund, obecně se používá poměrně nízká rychlost otáčení, přibližně 1000 / 1500 otáček za minutu).
3. Do kutru přidejte všechny prášek Sýrového základu 15 H.S. Pump the product into suitable food container with the desired shape.
4. Přidejte teplou vodu (nejlépe o teplotě 50-60 °C) a míchejte alespoň 1 minutu, dokud se nevytvoří jednotná, viskózní, sýrová hmota.
5. Přečerpejte výrobek do vhodné potravinářské nádoby požadovaného tvaru.
6. Nechte výrobek v klidu v chladné místnosti alespoň několik hodin. Teplota musí být nad nulou, ideálně v rozmezí +2 °C až +6 °C.



Dokud gel nevytvoří dobrou strukturu, výrobek nezmrazujte.

Tato receptura NENÍ CITLIVÁ NA OBSAH SOLI. To znamená, že lze přidávat chlorid sodný dle řádných výrobních postupů, aniž by to mělo vliv na vlastnosti gelu.

Je také možné přidat přírodní žluté barvivo, čímž lze získat požadovaný nažloutlý sýrový odstín. Společnost Campus také nabízí vybraná sýrová aroma a přírodní barviva.



Base Cheese 15 H.S. - gel: examples of two different coloured versions

Sýrový základ 15 H.S. – rosol: příklad dvou různých obarvených verzí

Jakmile je mléčný základ patřičně zrosolovatělý a strukturovaný, lze s ním pracovat mnoha různými způsoby.

Lze jej krájet na kostky či plátky, sekát nebo mlít. Lze jej také přidat do mnoha finálních výrobků.



Normální sýr (vlevo) a Sýrový základ 15 H.S. (vpravo): všimněte si odolnosti vůči tepelnému zpracování



-Sýrový základ 15 H.S.: příklad použití v pařížském salámu

# Sýrový základ 15 H.S.