



## Base Milk Plus 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 vysokým  
teplotám)

Mléčný základ H.S. – prášek



V hotových potravinách se často používají sýry různých druhů a typů (objevují se např. v omáčkách, štávách, 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 problematickým.

### Řešení

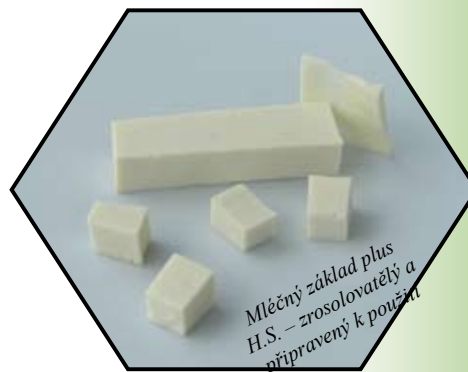
Mléčný základ H.S. je inovativním funkčním společně zpracovanou směsí vyrobenou ze zcela nových surovin, která dokáže vytvořit pevnou synergii jak za studena, tak za tepla. Obsahuje pouze přírodní ingredience bez jakýchkoli chemických přídavných látek.

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

- rychlá výroba
- úspora nákladů
- nízkonákladový stabilizovaný mléčný základ, levnější než běžný sýr
- vysoce strukturovaný chlazený výrobek
- bílá barva
- dobrá chuť
- odolnost vůči teplotám do 100-130 °C uvnitř výrobku, perfektní stabilita struktury
- bez zásahu do označení výrobku



Běžný vysokorychlostní kutr



## výrobní postup

Výroba je rychlá a snadná a vyžaduje pouze běžný vysokorychlostní kutr (který se běžně používá při výrobě frankfurtských párků – viz vyobrazený příklad).

Receptura pro výrobu stabilizovaného mléčného základu je následující:

Voda	52%
Slunečnicový olej (nebo jiný tekutý rostlinný olej či dokonce máslo)	30%
Sýrový základ Plus HS (prášek)	18%

Výrobní postup je následující:

1. Do kutru nalijte olej (nebo tuk) a vodu (voda by měla mít pokojovou teplotu).
2. Směs mírně promíchejte, dokud se olej nerozmísí ve vodě a zredukuje svou strukturu na jemné neemulgované kapičky.

3. Přidejte všechny prášek.
4. Směs promíchejte aspoň 1 minutu, dokud se nevytvoří dokonalá bílá emulze. Olej se zcela smísí se strukturou výrobku a zvýší se viskozita.
5. Přečerpajte 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.

V průběhu výroby je velmi důležité **NEPŘIDÁVAT** žádné ingredience obsahující sůl, fosfáty nebo jiné odlučovače.

Je také možné přidat přírodní žluté barvivo, čímž lze získat požadovaný nažloutlý sýrový odstín (zkontrolujte, zda barvicí směsi neobsahují chlorid sodný).

Mléčný základ plus H.S. – gel: příklady dvou různých barvených verzí



Base Milk Plus H.S. - gel: examples of two different coloured versions

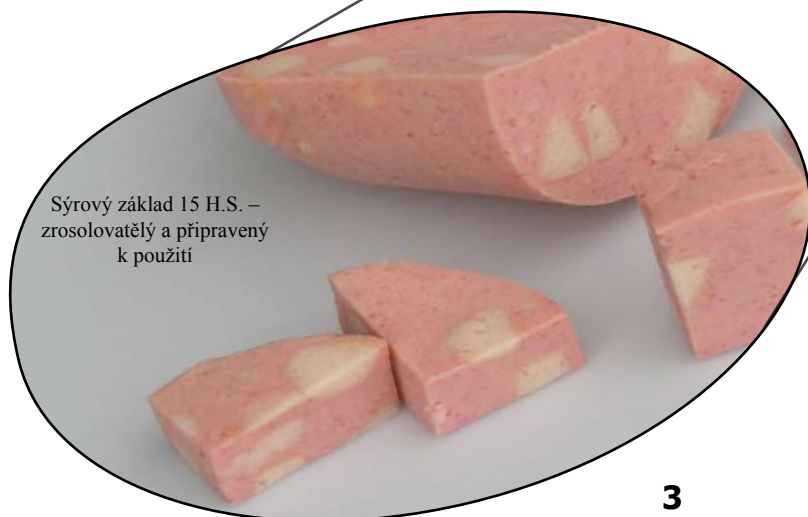


Jakmile je mléčný základ patřičně zrosolovatělý a strukturovaný, lze s ním pracovat mnoha různými způsoby.

Lze jej krájet na kostky či plátky, sekát nebo mlít. Lze jej také přidat do mnoha finálních výrobků. Také jej lze sterilizovat, aniž by došlo k roztavení nebo ke ztrátě vizuálních a strukturních vlastností.



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



Sýrový základ 15 H.S. – zrosolovatělý a připravený k použití