

Čedar je původem anglický sýr, s největší světovou produkcí. Vyrábí se hlavně v anglosaských zemích – Velké Británii, Austrálii, USA, na Novém Zélandu, v Kanadě a Irsku. Velmi často se připravuje při vaření, ale používá se i jako samotný pokrm, když se pokládá na stůl ve své vyzrálé formě. Sušina Čedaru se pohybuje od 63, 5 do 65,5 % a obsahuje 55–56 % tuku. Existuje několik variant, ale technologie výroby všech těchto druhů má jedno specifikum, které je odlišuje od ostatních tvrdých sýrů – rychlé okyselení, tzv. čedarování, následně mletí sýřeniny a poté solení do těsta. Tato technologie zabezpečuje vysoký obsah sušiny.

Mléko zahříváme na teplotu 72 °C po dobu 20 s a standardizujeme



Zrání při 33 °C



Přidáme mezofilní a termofilní mléčné kultury, případně Chlorid vápenatý a barviva



Krájení zrna na vel. 3–6 mm



Zahříváme na 38–40 °C během 35–45 min (každých 5–8 min o 1 °C)



Necháme prokysat po dobu 40 °C po dobu 40–60 min



Přistoupíme k čedarování (přeskládáváme každých 15 min) Délka čedarování 1,5 h–2h, Konečná hodnota pH = 5,2–5,4



Mletí a solení sýřeniny (1,5–2 % NaCl)



Lisujeme 6–18 h, 0,3–1,5 kg/cm²



Vyndáme z forem při pH 5,0–5,2



Zrání: zraje ve vosku při 4 °C po dobu 12 měsíců; Doba a teplota závisí na stupni vyzrálости těsta

Zdroj:

Procédés de transformation fromagère
Henri Goudédranche
Bénédicte Camier–Caudron
Jean–Yves Gassi
Pierre Schuck

Ingénieurs au Laboratoire de recherches et de technologie laitière (LRTL, INRA)

Při pH = 6,6 a teplotě 30–33 °C přidáme syřidlo
Dávka 30–40 ml syřidla 520 mg chymozinu/ 100 l
Flokulace = 12–15 min

Podle Procédés de transformation fromagère
Ingénieurs au Laboratoire de recherches et de technologie laitière (LRTL, INRA) vytvořena na
www.conovehonakopci.cz