

Volker Waltmann | Christine Schneider

AFINAREA

arta înnobilării brânzeturilor

M.A.S.T., 2020

CUPRINS

Scena brânzeturilor astăzi	9
Diversitate din trecut și din prezent	10
Stabilirea tendințelor referitoare la arome	16
Brânza și sănătatea	20
Călătorie în lumea brânzeturilor	25
Ingrediente de bază – diferențe de bază	26
Origine, stil și înnobilitare	34
Ce este brânza bună?	38
Opt grupe – opt lumi ale delicatelor	42
Brânza proaspătă	44
Brânza moale cu mucegai alb exterior	46
Brânza cu mucegai roșu	48
Brânză semitare	50
Brânza tare	52
Brânza de capră	54
Brânza de oaie	56
Brânza cu mucegai albastru	58
Cum se poate deveni afinator?	61
De ce ai nevoie pentru a fi afinator?	62
Cu lucrări de precizie către brânza Waltmann	64
Afinarea în bucătărie și în beci	71
Varietatea afinărilor	72
Bazele afinării	78
Depozitarea corespunzătoare și afinarea uscată	84
Afinarea umedă acasă	98
Rafinarea extremă acasă	102
Idei și rețete	105
Brânză proaspătă fără formare a crustei	106
Desert cu brânză dulce	106
Brânză proaspătă cu trufe	107
Brânză proaspătă cu boabe de muștar zdrobite	108
Cremă toscană	108
Brânză intensă cu ulei din ierburi aromatice	109
Brânza proaspătă cu formare de crustă	110
Brânza moale cu mucegai exterior alb	112

Brânză cu capac din cireșe și fructe nucifere	113
Camembert pane extrem	114
Brânza moale cu crustă exterioară roșie	116
Langres cu calvados sau marc de champagne	117
Pont l'évêque cu decoct din plante aromatice	120
Brânza semitare	122
Brânza viticultorului	123
Brânză îmbrăcată în fân înflorit	123
Tomme cu bere	124
Brânza cu mucegai albastru	126
Brânză cu mucegai albastru cu vin de porto	127
Blu de cacao	128
Brânza tare	130
Crearea propriilor rețete	132
Prezentarea	139
Ustensile pentru manevrarea brânzeturilor	140
Informații referitoare la oaspeți	142
Asociere: ce se potrivește cu brânza	152
Considerente principale	152
Băuturi	154
Pâinea	156
Pâinea cu migdale și caise	156
Fructe și preparate din fructe	158
Delicatese cu brânză	160
Brânza în rol principal	162
Meniu de preparate rafinate din brânză	166
Rețetă de bază de fondue	168
Calup de brânză la cuptor din vacherin mont d'or	170
Obatzda crudă	170
Brânza în rol secundar	172
Tarte au maroilles	172
Brie de meaux în foietaj brick cu trufe și salată de spanac	174
Brânză proaspătă cu sos de limetă	176
Brânză la grătar cu ciuperci champignon	176
Brin d'amour cu pepene roșu la grătar	178
Service	180
Mai multe informații din domeniul brânzeturilor	182
Despre autori	186

SCENA BRÂNZETURILOR ASTĂZI

Brânzeturile au jucat roluri diferite în istoria omenirii. În trecut, acestea erau doar un mijloc pentru obținerea unui scop, în timp ce în prezent ne bucurăm de ele ca delicatese într-o varietate aparent infinită.



DIVERSITATE DIN TRECUT ȘI DIN PREZENT

Brie, Roquefort, Greyszer, Manchego, Reblochon, Harzer, Mozzarella, Cheddar, Emmentaler.....toate aceste sortimente și multe altele există în destul de multe grade de maturare diferite și variante de rafinare colorate. Cum a fost posibil să se dezvolte o astfel de varietate plecând de la brânza străveche?

Cine a inventat brânza?

Cine a fost cu adevărat gurmandul cu nas fin care a născocit această delicată? Tot un elvețian? Ce ființă inteligentă a putut să adune unu cu unu și mult mai multe și să inventeze brânza? Mda, fie că este vorba de domeniul culinar sau de domeniul științific, adesea la începutul unei povești de succes nu se află o invenție la care să se fi gândit o persoană deosebit de inteligentă. Este și cazul primei brânze. Cel mai probabil a fost „doar” o descoperire accidentală.

Se presupune că brânza sau precursorii acesteia au fost deja descoperiți cu mult înainte de a exista Elveția. Vânătorii din epoca de piatră trebuiau doar să sacrifice un pui de animal care să fi fost alăptat de mama sa cu puțin timp înainte. La eviscerarea prăzii ar fi ajuns la un moment dat la stomac, l-ar fi deschis și acolo ar fi găsit o masă albă. Acesta era lapte legat. În stomac enzimele din cheag s-au amestecat bine cu laptele. Până la deschiderea stomacului a trecut ceva timp, iar cheagul a putut să acționeze la temperatura corpului.

Prima brânză făcută de oameni

Nu există dovezi scrise referitoare la felul în care a fost produsă prima brânză. În cercurile de afinatori se povestește următoarea întâmplare și se merge după principiul Bibliei – nu știm, dar credem.

Un crescător de capre grec probabil că a adormit lângă focul de tabără având lângă el stomacul de capră în care transporta laptele. Când s-a trezit de dimineață a găsit laptele prins din cauza căldurii.

Apoi, după această descoperire, laptele a fost pus într-un stomac de animal scos și așezat la soare. Mai târziu se lucra cu lapte în amfore, unde se adăugau bucăți de stomac. Probabil că în perioada Greciei Antice a apărut și brânza complet vegetariană, fără cheag, dar nici în acest caz nu este vorba de un act triumfal al descoperirii, ci mai degrabă



În cazul brânzei Brie de Melun, se folosesc și în prezent lactobacilii la legarea laptelui

de o simplă greșală. Cineva trebuie să fi pus laptele de capră sau de oaie mult într-un vas din lut la soare. Deoarece voiau să îl bea abia după câteva zile, lactobacilii s-au înmulțit rapid la căldură, iar laptele s-a legat. Așa a apărut laptele prins, primul precursor al brânzei.

Nu s-a schimbat doar gustul laptelui crud, ci și durata de păstrare – două motive bune pentru a transforma greșeala în practică obișnuită. Mai târziu, se produceau amfore cu orificii laterale ca să ajungă cât mai multă lumină caldă de la soare la lapte. Masa asemănătoare cu brânza de vaci a fost apoi îmbunătățită cu miere sau ierburi aromatice și așa au luat naștere brânza dulce sau desertul cu brânză de vaci.

Tradiția de legare a laptelui

Chiar și în prezent unele sortimente de brânză sunt legate cu lactobacili conform vechii tradiții. Totuși, acest tip de legare are nevoie ca și în trecut de 24 de ore, de aceea trebuie acordată atenție în special igienei. Cheagul are nevoie doar de aproximativ o oră și jumătate.

Prima brânză maturată

În timpul campaniilor militare și a călătoriilor de comerț naval care durau luni întregi, grecii au descoperit că masa din amfore devine din ce în ce mai compactă cu trecerea timpului astfel încât la final amforele trebuiau distruse pentru a ajunge la calupul de brânză aromat. Ce se întâmpla? În vasele din lut s-a format zer din lapte, iar brânza a devenit semitare sau chiar tare prin maturare – pe atunci procesul se realiza accidental și fără nici un control.

Pas cu pas către varietatea de brânzeturi

La început, în cazul brânzeturilor era vorba doar de împiedicarea alterării laptelui crud. Chiar și fără posibilitatea de răcire, în acest mod supraproducția de lapte poate fi păstrată, iar familia se putea hrăni un timp mai îndelungat. Încetul cu încetul brânza a devenit monedă de schimb – de exemplu, pentru arenda boierului. În funcție de regiune, erau considerate practice diferite tipuri de brânzeturi și grade de maturare: în regiunile înalte era nevoie de brânză compactă care poate fi păstrată mult timp – aici s-a consacrat brânza tare. Pe de altă parte, în Normandia brânza era produsă în unități relativ mici accesibile ca preț și transportabile – era îndrăgită brânza moale mică în cutie de lemn, Camembert.

Rolul cheie al mănăstirilor

În multe mănăstiri se producea, pe lângă vin, miere și bere, și brânză. Pentru a putea realiza achizițiile care nu se puteau exclude prin autogospodărirea mănăstirii, călugării au început să vândă brânză credincioșilor și în târguri. Călugării se mutau în alte mănăstiri și duceau cu ei tradiția brânzei și cunoștințele despre producerea și maturarea acesteia în alte regiuni.

Concurența dă viață gustului

În unele regiuni s-a dezvoltat, prin transmiterea cunoștințelor, un tip de brânză unitară și – la fel ca în economia modernă – mănăstirile încercau să

Marea varietate franceză

De ce este Franța pe primul loc în materie de brânzeturi? Nu există o altă țară care să fi avut la fel de multe mănăstiri unde călugării au experimentat și au consacrat rețete. Tot așa, o influență importantă au și zonele climatice cu vegetația aferentă – așadar hrana – felurită, de exemplu crestele sărate ale Atlanticului, zona succulentă de continent a Île de France, machia uscată, aromată de la Marea Mediterană sau munții înmiresmați din regiunea Provence. Astfel, a rezultat o varietate de animale de fermă care s-au adaptat optim la condițiile diferite. La acest lucru s-a adăugat faptul că Liberté s-a scris întotdeauna cu literă mare: factorul politic a lăsat mână liberă producătorilor de brânză și nu i-a limitat prin controale și restricții.



Citeaux, un sortiment de brânză mănăstirească tradițională.

se diferențieze de concurență. Aproximativ la sfârșitul secolului al XIX-lea s-a început spălarea brânzei cu băutura specifică regiunii și i s-a conferit în acest mod o notă diferită a gustului.

În armonie cu băutura

Fie că includea sau nu această spălare umedă, rețeta de brânză era adesea adaptată la băutura specifică regiunii. Astfel, brânza Munster de astăzi, care provine din regiunea Alsaciei, nu avea la început mucegaiul roșu intens și gustul puternic asociate acesteia. Era o brânză moale, untoasă, dominată de gustul puternic al traminerului roz. La struguri nu se putea schimba nimic, însă brânza putea fi modificată prelungindu-se timpul de maturare: mucegaiul roșu a devenit mai intens, gustul mai puternic, iar brânza a dezvoltat o iuțime ușoară – ceea ce până în prezent se armonizează extraordinar cu vinul dulce din traminer roz.

De asemenea, brânza Camembert s-a schimbat de-a lungul timpului. În perioada în care în Normandia se bea mult cidru dulce, se adăuga sare în pasta brânzei. Pe măsură ce cidrul a devenit mai sec, s-a renunțat la adaosul de sare.

Recomandarea afinatorului

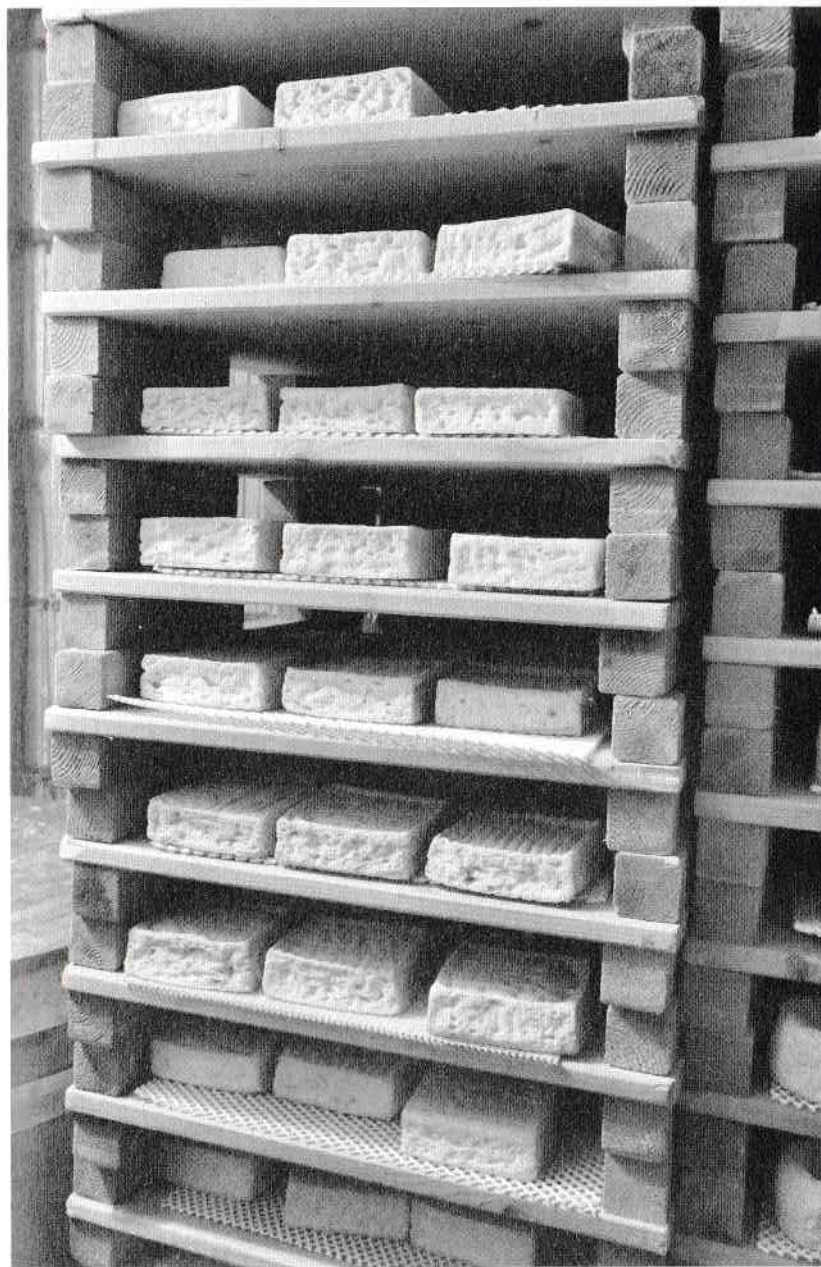
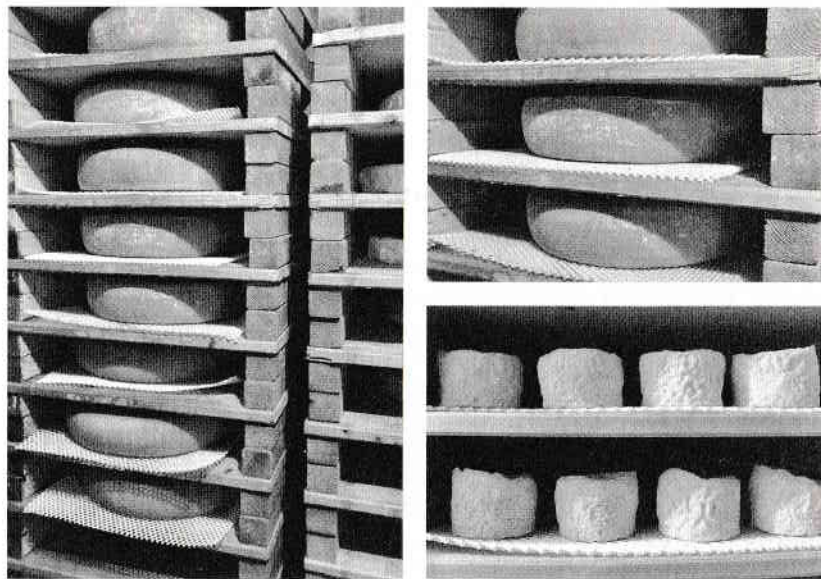
Ce sortimente de brânzeturi se potrivesc cu vinul? La o băutură tradițională dintr-o anumită regiune se potrivește întotdeauna brânza tradițională a regiunii. În plus, ar fi ideal să alegeți gradul de maturare în funcție de intensitatea băuturii. Găsiți mai multe informații despre asociere în descrierile brânzeturilor de la pagina 44 și de la pagina 151.

Brânza nu este pur și simplu brânză

Din rețeta de brânzeturi face parte chiar și hrana animalelor deoarece diferența semnificativă de gust este dată de faptul că unele animale pasc pe pajiștile sărate de pe creste, iar altele se hrănesc cu plantele aromatice din sud. Un rol important joacă anotimpurile, precum și momentul mulgerii laptelui. Găsiți mai multe detalii despre diferențele datorate laptelui începând cu pagina 26.

Pe baza laptelui provenit de la diverse rase de animale din diverse regiuni și a altor ingrediente, au apărut numeroase rețete de bază pentru sortimente de brânzeturi a căror origine duce în diferite direcții. Gradul de maturare, condițiile de depozitare și tipul de rafinare pot influența decisiv rezultatul din punct de vedere al aspectului și al gustului, de aceea diversitatea brânzeturilor este infinită și în permanentă dezvoltare.

Roți de brânză în raft



STABILIREA TENDINȚELOR REFERITOARE LA AROME .RO

Respect pentru oameni și cărți

Când vine vorba despre gust, există tendințe și curente, opinii și atitudini. Ca afinator am propria mea abordare – este chiar foarte important acest lucru – și de aceea nu m-am putut exprima niciodată complet liber referitor la diversele creații de brânzeturi. La urma urmei, gusturile nu se discută.

Creății moderne

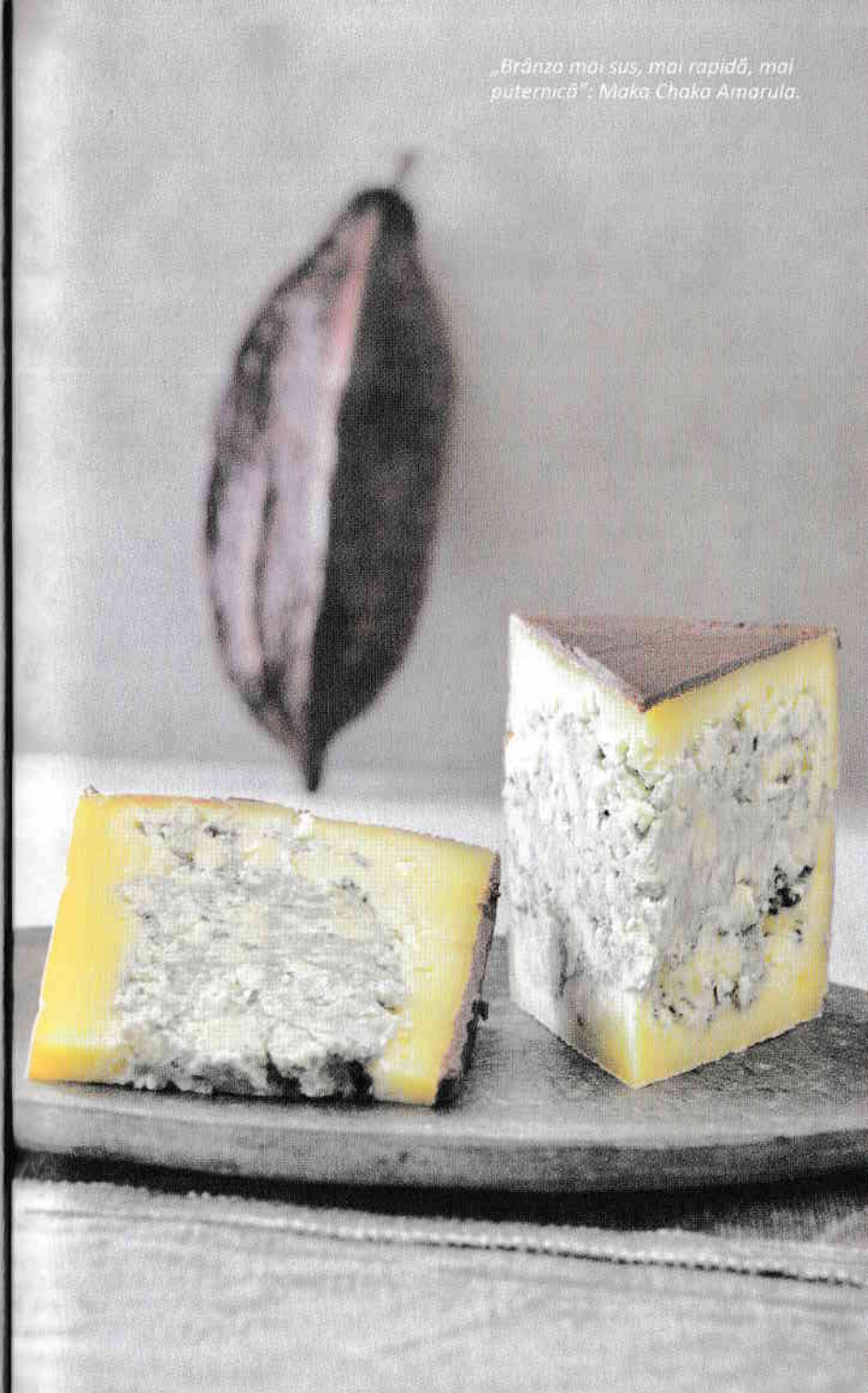
Rețetele de bază au fost stabilite de călugării din trecut.. Totuși, se poate modifica câte ceva la maturarea și la rafinarea roților de brânză. La fel ca și acum câteva secole, și în prezent este important pentru afinare să fie diferită și să urmeze tendințele vremurilor.

Comportamentul de consum referitor la brânzeturi nu reflectă în prezent nimic altceva decât curente și stilurile de viață ale societății noastre. Pe de o parte, există un impuls care pare de neoprit, mai sus, mai rapid, mai puternic: în special creațiile nonconformiste îi fac pe oameni curioși și cresc vânzările. Există și un contracurent prin care se dorește păstrarea autenticității și întoarcerea la origini. În acest fel, se reflectă asupra creațiilor puriste sau tradiționale, care uneori au fost aruncate în umbră.

Avantajul de a fi diferită

Brânza împachetată în ierburi aromatice nu mai reprezintă ceva deosebit în prezent. Lumea mai sus, mai rapidă, mai puternică dorește evoluția până la extrem: brânză maturată extrem, brânză împachetată complet în fructe confiate, brânză cu pudră de cacao, cu gust de espresso sau cappuccino..... creativitatea nu cunoaște limite. Poate fi deja o adevărată experiență să încerci afinarea aceasta extremă, însă pentru un afinator bun pe primul loc sunt întotdeauna două întrebări critice: se intensifică gustul?, este brânza de baza încă sesizabilă? Acest lucru necesită pricepere.

„Brânza mai sus, mai rapidă, mai puternică”: Măca Chaka Amarula.



Atenție, se întrezărește o tendință

De câțiva ani a început o tendință puternică referitoare la trufe, care au început să fie utilizate și de afinatori. Trufele au început să fie adăugată în toate tipurile de brânzeturi, indiferent dacă este vorba de brânză proaspătă, Brie sau Munster, la toate s-au adăugat trufe. Înainte ca o astfel de rafinare „all inclusive” să distrugă gustul brânzei de bază, trebuie să intervină instinctul afinatorului: aromele trebuie adăugate în limite armonioase și să nu devină nota dominantă. Nu toate brânzeturile acceptă gustul intens al trufelor și uleiului de trufe și sunt aruncate în plan secundar din cauza rafinării necorespunzătoare. Arta afinării constă tocmai în rotunjirea gustului brânzeturilor și nu în acoperirea acestuia.

Brânza din lapte pasteurizat are în general un gust mai blând, respectiv mai fad, diferențele date de lapte sunt aproape insesizabile. Prin urmare, se experimentează mereu cu una și aceeași brânză de bază a cărei gust de bază este adesea acoperit semnificativ.

Tradiția se păstrează

Dincolo de atât de multă schimbare și chiar și falsificare, se poate observa clar și contracurentul. În era vitezei se pune tot mai mult accent pe lucrurile tangibile, pe alimentația sănătoasă, alimentele naturale bune, producția meșteșugărească tradițională – cuvântul cheie este mișcarea slow food și produsele de origine protejată. Mulți nu doresc căpșune de Anul Nou și nici carne de miel din Noua Zeelandă. Produsele naturale regionale și de sezon sunt din nou la modă și odată cu ele și producerea brânzeturilor tradiționale. Acestea nu trebuie să fie în niciun caz plictisitoare, ne putem gândi numai la diferite grade de maturare ale unui singur tip de brânzeturii din lapte crud cu arome date de ierburile aromatice puse în lapte sau la fermierii alsacieni care – doar primăvara sau atunci când au chef – adaugă flori de soc în caș.

Francezii care sunt văzuți – pe bună dreptate – ca specialiști în brânzeturi sunt fără îndoială puriști. „C'est pas du fromage!”, spun ei despre sortimentele afinare în stil modern sau deosebit. Cu excepția câtorva sortimente, aceștia doresc brânzeturi tradiționale unde pot savura produsul în forma cea mai pură, fără alte ingrediente.

Asocierea alimentelor

Pentru impresia generală asupra unui tip de brânză nu este decisivă doar caracteristica acesteia, ci și combinația cu anumite băuturi sau chiar feluri de mâncare joacă un rol important pentru gustul complet. Odată cu dezvoltarea culturii brânzeturilor, în unele țări oamenii au devenit mai conștienți că brânza nu trebuie să fie degustată și evaluată singură, ci în combinație cu alimente potrivite.

Nu există nicio contradicție în creșterea interesului pentru o brânză tradițională prin combinarea acesteia în mod creativ. Mișcarea referitoare la berea tradițională se îndreaptă în direcția opusă: printre alimentele care se consumă împreună cu berea se numără, de exemplu pâinea, ciocolata și – exact – brânza. Găsiți mai multe detalii despre asocieri de la pagina 151.

O pereche armonioasă:
Camembert și cidru



Brânzeturile și intoleranța la lactoză

În timpul procesului de maturare a brânzei lactoza este descompusă – cu cât brânza este mai maturată, cu atât conține mai puțină lactoză. De aceea, cele mai multe persoane cu intoleranță la lactoză nu pot digera lapte, dar consumă anumite tipuri de brânzeturi, în special brânza tare, bine maturată. După 12 luni lactoza nu mai este sesizabilă, de aceea, vă recomandăm brânza tare maturată cel puțin 12 luni.

BRÂNZA ȘI SĂNĂTATEA

Oriunde există bacterii vii și ciuperci, oamenii se tem pentru sănătatea lor. Dar fără acestea nu putem supraviețui – să ne gândim doar la flora intestinală sau la flora pielii. Cine este personajul pozitiv și cine este personajul negativ în această poveste? Și ce mai aduce cu sine brânza?

Ce este bun în brânză

În brânză se regăsesc multe ingrediente din lapte, în formă concentrată deoarece conținutul de apă scade semnificativ odată cu scurgerea zerului. În timpul procesului de maturare se pierde în continuare apă, se descompune lactoza și se reduce acidul lactic.

Calciul și albumina în cantități mari întăresc oasele și dinții. În plus, o componentă importantă pe lângă numeroase alte vitamine este vitamina B12. Lactobacilii, bacteriile de maturare și anumite ciuperci de mucegai (mucegaiul nobil, mucegaiul proteic și mucegaiul mucor) pe care le aduce brânza din natură în frigiderul dumneavoastră nu sunt în niciun fel dăunătoare. (Aflați la pagina 22 cum să procedați cel mai bine cu mucegaiul descoperit pe brânză.)

Deoarece nu toate componentele sunt rezistente la căldură, în timpul termizării (pagina 30) sau al pasteurizării laptelui (pagina 28) se pierd substanțe foarte importante.

Ce este rău în brânză

Da, nimeni nu este ferit de pericolul de a depune prea multă grăsime de origine animală în propriul organism din cauza „abuzului de brânzeturi”. Cunoscătorii de brânzeturi vorbesc chiar cu ochii scânteind de posibilitatea de dependență. Riscul ține de disciplină și echilibru.

Cu toate acestea, cine face alergie la albumină sau are intoleranță la lactoză, în ciuda oricărei discipline, se poate alege cu probleme de lungă durată sau chiar grave.

Recomandarea afinatorului

Femeile însărcinate, precum și persoanele în vârstă, pacienții care suferă de HIV sau fac chimioterapie trebuie să consume brânzeturi de înaltă calitate din fabrici controlate deoarece la acestea riscul de contaminare este cel mai scăzut. Cei care țin dietă foarte strictă în caz de infestare cu listerie sau E coli nu au voie să consume brânză deoarece bacteriile care pun în pericol sănătatea pot apărea pe orice fel de brânză, la fel ca și în cazul legumelor, salatei și a produselor din carne.

Pentru persoanele cu intoleranță la lactoză există o serie de sortimente de brânzeturi care se digeră ușor și care nu cauzează probleme datorită timpului de maturare îndelungat.

Brânza poate deveni cu adevărat periculoasă, până într-atât încât să pună viața în pericol, dacă prin lucrări neigienice ajung pe brânză microorganisme periculoase. Acestea sunt transmise cel mai des prin intermediul periilor sau a mâinilor murdare (inclusiv mănuși). Printre aceste microorganisme se numără listeria, salmonela și alte tulpini de bacterii intestinale care sunt în principiu inofensive – EHEC (*Escherichia coli entero-hemoragică*) sau STEC (*E coli care produce toxina Shiga*). Astfel de agenți patogeni se găsesc preponderent pe crusta exterioară, deci aveți deja un prim motiv bun să tăiați crusta brânzei. Prin alegerea unei surse de încredere și certificată se diminuează suplimentar riscul unei infecții. Desigur că nu putem uita dintre patogeni tocmai mucegaiul din brânză – acestuia i-am dedicat un capitol separat.

Mucegaiul

Ciupercile de mucegai de pe brânză nu sunt în sine dăunătoare. La urma urmei, este la fel ca în cazul ciupercilor de pădure: unele sunt prețuite în gastronomia de top, altele „pot fi consumate”, iar altele trebuie evitate cu orice preț.

Mucegai de maturare natural

Pe lângă mucegaiul nobil (mucegaiul alb și mucegaiul albastru) există un mucegai de maturare natural, care în funcție de compoziția și calitatea laptelui este albastru, galben sau gri. O brânză din lapte crud chiar trebuie să mucegăiască, dacă „trăiește” într-un mediu propice la 9 °C și la o umiditate a aerului mai ridicată. Acest mucegai provine chiar de la brânză și aduce de cele mai multe ori un gust plăcut ca de hrib, uneori chiar un gust de beci cu iz de mucegai. Dacă acesta devine prea puternic din punct de vedere al aspectului sau al gustului poate fi tăiat și eliminat.