

Camembert Guillaume

Frankrijk - Normandië

pikant en aards



Echte boerencamembert is moeilijk te vinden , maar voor een origineel A.O.C camembert voldoet rauwemelks. De wrongel wordt na de stremming niet gesneden , maar men scheidt met de zogenaamde louche, wat wil zeggen soeplepel, in 5 etappes de wrongel in de vorm. Deze vormen hebben geen bodem. Dan wordt na 5 uur uitlekken de vorm gekeerd en laat men het nog eens een dikke 12 uur rusten. Dan worden de kaasjes uit de vormen herhaald, gezouten en op rekken nog een dag te rusten gelegd.. Met de hand gezouten en in de hâloir, een soort rijpingskelder te rijpen gelegd. De witschimmel, *Penicillium Candidum* doet dan haar werk.De kaas wordt op houten planken gerijpt en mede daardoor krijgt hij deze mooie smaak.Men schrijft de ontdekking van camembert toe aan Marie Harel, 1791.

