

Сыр Домашний

Сыр получается очень вкусный! С ароматом и привкусом топленого молока.

- 1 комплект рассчитан на 10-12л молока.

- Если молоко пастеризовать не будете, то до приготовления сыра, от момента удоя должно пройти 6 (в жаркое время года) - 12ч !

- Пастеризовать нужно самое свежее молоко, а 12ч выдержать его в холоде уже после пастеризации.

- Для приготовления понадобится 3-4 л кипяченой воды 50*С)

Молоко для этого сыра рекомендуем подкрасить АННАТО + 4-5 капель. Из-за короткого срока вызревания сыр не успевает приобрести желтоватый оттенок.

- За сутки до начала изготовления сыра приготовьте топленое молоко - 2л свежего! молока выпаривать на маленьком огне 1,5-2 часа после закипания. Охладить и выдержать в холодильнике 12-20ч(см. Пункт 2.) Общий объём смеси молока(обычного и топленого) не должен превышать 12л !

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

1. Пастеризация молока. Молоко нужно **ПАСТЕРИЗОВАТЬ** -если сомневаетесь в качестве молока, чувствуете посторонний запах или привкус. Хорошее, проверенное молоко пастеризовать не обязательно!

Наливаем молоко в широкую кастрюлю, ставим на **САМЫЙ** большой огонь.

Нагреваем молоко до температуры 60-65*С и охлаждаем как можно быстрее!

Итак, «сложнейший» процесс пастеризации окончен.

2.Пастеризованное и подготовленное топленое молоко — перед приготовлением сыра нужно выдержать в холодильнике - 12-20ч. для нарастания кислотности.

3. Активация заквасок. Смешиваем обычное и топленое молоко, нагреваем на самом медленном огне до 37*С, высыпаем закваску, через пару минут аккуратно перемешиваем и накрываем крышкой. Даём активироваться бактериям закваски в течении 20-30 минут.

4.Свертывание молока. Фермент растворить в 50 мл **ХОЛОДНОЙ** кипяченой **ВОДЫ**). При постоянном помешивании вливаем в молоко растворённый фермент и продолжаем перемешивать 10 секунд.

Свертывание молока ведётся при t 32-35С в течение 40-50 минут. Если в помещении прохладно ёмкость с молоком можно поставить в таз или раковину, наполненную водой 45С. Пастеризованное молоко сворачивается в течении 1 часа.

Сгусток готов, когда между стенкой кастрюли и желе четко заметна 1-2 мм прослойка сыворотки. Молоко станет похоже не на кисель, а на желе-упругое и достаточно плотное-тут главное не торопиться!

5-6. Разрезка и обработка сгустка. Нарезаем желе на кубики с гранью 1,5-2 см. Делаем сначала продольные разрезы, а потом поперечные. Накрываем крышкой, даем «отдохнуть» 10 минут, сливаем вершок сыворотки (около 200 мл).

Ставим на медленный! огонь и сначала нежно и аккуратно, потом более интенсивно начинаем перемешивать кубики. В этот период кубики сгустка начинаем дробить в сырное зерно-очень чистой рукой или лопаткой, в течении 10мин.

Диаметр сырного зерна 7-8 мм. В период первого нагревания и дробления доводим массу до температуры 36*С. Если температура достигнута а 10мин. ещё не прошло, выключите газ и продолжайте перемешивать сырное зерно уже без нагрева!

7. Сливание сыворотки. Удаляется 30% сыворотки по отношению к количеству перерабатываемого молока. Это процедура лишает молочнокислые бактерии возможности далее активно размножаться, выделяя кислоту!!!

Например если в работе 10-12л. Молока нам нужно слить около 3-3,5л. сыворотки(лучше вычёрпывать, чтобы сырные зёрнышки «не убежали» с сывороткой!)

8. Внесение воды.

А вот здесь ВНИМАНИЕ (!!!) , теперь нужно добавить 40% кипяченой воды 40 С*! по отношению к оставшейся сырной гуще.

Например, у нас было 10л молока, мы слили 3л сыворотки, осталось 7л массы+40% воды =вливаем 2.8л подготовленной кипячёной воды 40*С

9. Второй нагрев сырного зерна при следующих режимах: t 37-38С продолжительность 12-15 минут. Величина зерна в конце обработки составляет 4-5 мм.

10. Посолка в зерне.

Сливаем сыворотку, в зерно добавляем 1-1,5 ч.л. мелкой соли и перемешиваем. Можно попробовать и досолить по вкусу. Делаем всё быстро, чтобы зерно не остыло!

11 . Формование и самопрессование.

Выкладываем сырное зерно в форму и оставляем на 30 минут для самопрессования без гнёта. Через 10 минут сыр переворачиваем. Форму нужно накрыть крышкой и полотенцем, чтобы не остывало!

12.Прессование. Прессование ведется сначала 1 час малым весом 1 кг, потом 2 часа весом 3-5 кг. Общее время прессования 3 часа.

13.Посолка головки . Посолка в рассоле в течении 2-3 часов. Через 1 час переворачиваем. Посол в рассоле нужно делать только в том случае, если сыр будет вызревать более 7 суток. Если же сыр будет употребляться через 5-7 дней, то поверхность можно только обтереть рассолом.

Готовим рассол: 180-200 г поваренной НЕйодированной соли растворить в 1 л кипяченой воды . Отцедить через несколько слоев ткани.

14. Обсушка.

В течение 2-3 суток в холодильнике. Так как Домашний сыр имеет очень короткий срок вызревания, его можно не закладывать в пакет для вызревания. Если же Вы планируете выдерживать сыр более 5 суток — его нужно заложить в пакет для вызревания или смазать топлёным сливочным маслом и завернуть в фольгу или бумагу для сыров с плесенью. Дождитесь образования сухой корочки !Признак того, что сыр обсох — выделение жира на поверхности. Только после этого сыр можно упаковывать!

15. Созревание.

В холодильнике, в самом тёплом месте, продолжительность от 5 суток.

Если сыр в пакете для вызревания, то он сам создаёт нужную влажность- Вы заботитесь только о температуре!

16. Хранение при T 8-10 С