

vivo

закваска для сирів розсільних

інструкція
з приготування



ПРИГОТУВАННЯ СИРУ БРИНЗА

! Для приготування бринзи використовуйте тільки домашнє молоко. Магазиннє пастеризованє та ультрапастеризованє молоко, інші види молока промислового розливу непридатні для виготовлення сиру. Ні в якому разі не кип'ятіть молоко.

Підготовка молока:

Якщо ви впевнені в якості молока, тоді можете використовувати свіже (сире) молоко, попередньо витримане в холодильнику протягом 12-24 годин. Якщо ви не впевнені в якості (чистоті) молока, тоді його потрібно пастеризувати для того, щоб позбутися шкідливих бактерій.

Пастеризація:

Нагрійте молоко до температури +70 .. +72 ° C (не перегрівайте молоко - це негативно вплине на приготування). Витримайте молоко при такій температурі 15-30 секунд і швидко приберіть з вогню для охолодження. Для більш швидкого охолодження можна опустити каструлю з молоком в холодну воду.

i Якщо молоко пастеризувалось, тоді в процесі приготування в нього потрібно внести 10% розчин хлористого кальцію. 10% розчин хлористого кальцію ви можете придбати в будь-якій аптеці в ампулах по 5мл. Використовувати слід з розрахунку 1 ампула (5мл) на кожні 5 літрів молока. Перед внесення розведіть хлористий кальцій в 30-50мл кип'яченої води кімнатної температури.



РЕЦЕПТ ПРИГОТУВАННЯ СИРУ БРИНЗА

ДОВЕДІТЬ МОЛОКО ДО ТЕМПЕРАТУРИ + 35 ... + 37 ° C.

1. Додайте закваску «Для сирів розсільних VIVO»

1 пакет закваски розрахований для ферментації до 10 літрів молока. За 10-15 хвилин до внесення, закваску потрібно розвести в 30-50 мл кип'яченої води кімнатної температури (пряме внесення закваски в сухому вигляді не допускається, вона обов'язково повинна бути попередньо розведена у воді). Внесіть розбавлену закваску в молоко і повільно перемішайте молоко протягом 1 хвилини.

i Якщо молоко пастеризувалось, одночасно внесіть попередньо розведений хлористий кальцій.

2. Залиште молоко в теплі для ферментації на 60-90 хвилин.

! (Не перемішуйте молоко під час ферментації).

Для збереження тепла, каструлю варто укутати в плед або великий рушник.

3. За допомогою ножа наріжте згусток на кубики розміром 2-2,5 см. Зробіть смуги уздовж і поперек по 2-2,5 см. Потім розріжте згусток по діагоналі (це нормально, якщо кубики вийдуть не ідеального розміру і форми).

4. Залиште масу на 10 хв. відстоятися.

5. Перекладіть сирну масу в форму для сиру або в марлю.

! (Сироватку не виливайте, вона ще згодиться)

6. Залиште сир для самопресування на 1-2 години при кімнатній температурі.

Забезпечте можливість стікання сироватки, яка буде виділятися в процесі пресування. Через 1-2 години покладіть на сир прес вагою 3-5 кг і залиште для пресування на 4-6 годин.

7. Після пресування помістіть сир в розсіл для просоловання.

i Головки сиру вагою ~500 грамів солити 5 години, а головки сиру вагою ~1 кг солити 10 годин. Якщо ви віддаєте перевагу більш солоному сиру, витримуйте його довше в розсолі, якщо подобається менш солоний, час просоловання можна скоротити.

i Рецепт розсолу для просоловання описаний нижче.

8. Дістаньте бринзу з розсолу.

Вона готова до вживання і її можна зберігати в холодильнику протягом 7 днів в щільно закритому контейнері. Також бринзу можна зберігати в розсолі, в якому вона просоловалася, протягом декількох тижнів.

i Перед вживанням, бринзу можна промити в чистій холодній воді, щоб прибрати зайву сіль.



РОЗСІЛ ДЛЯ ПРОСОЛЮВАННЯ

Для просоловання бринзи з 10 літрів молока потрібно 2 - 3 літри розсолу. Візьміть 2-3 літри сироватки, яка залишилася після приготування або звичайну воду. Підігрійте сироватку / воду до температури 75 ° C. Додайте сіль з розрахунку 150 г солі на 1 літр сироватки / води і перемішайте до повного розчинення солі. Охолодіть розсіл до температури +10 .. + 13 ° C. Розсіл готовий до використання.