

vivo

закваска для сирів розсільних

інструкція з приготування



ПРИГОТУВАННЯ СИРУ ФЕТА

! Для приготування фети використовуйте тільки домашнє молоко. Магазиннє пастеризоване та ультрапастеризоване молоко, інші види молока промислового розливу непридатні для виготовлення сиру. Ні в якому разі не кип'ятить 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 ФЕТА:

ДОВЕДІТЬ МОЛОКО ДО TEMПЕРАТУРИ + 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. Перевірте згусток на готовність.

Зробіть ніжом надріз в згустку на 2-3 сантиметра в глибину і відсуньте ніж в сторону. Зріз має бути рівним, згусток має бути щільним, а сироватка, яка виділяється в зрізі, має бути прозорою.

i Якщо згусток нестабільний, сироватка не виділяється, тоді залиште ще на 10-15 хвилин.

4. За допомогою ножа наріжте згусток на кубики розміром 1-1,5 см.

Зробіть смуги уздовж і поперек по 1-1,5 см. Потім розріжте згусток по діагоналі (це нормально, якщо кубики вийдуть не ідеального розміру і форми).

5. Залиште масу на 10 хв. відстоятися.

6. Сформуєте сирне зерно.

Візьміть шумівку, обережними і повільними рухами вимішуйте масу, одночасно розрізайте великі кубики на менші, до розміру 1 -1,5 см. Вимішувати потрібно протягом 20 хв. За цей час кубик значно зменшаться в розмірі і сформується сирне зерно.

7. Залиште сирне зерно для осідання на 10хв.

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

Злийте сироватку до рівня сирного зерна, після чого перекладіть зерно в форму для сиру, друшляк чи в марлю.

! (Сироватку не виливайте, вона ще згодиться)

9. Залиште сир для самопресування на 12-14 години при кімнатній температурі.

Забезпечте можливість стікання сироватки, яка буде виділятися в процесі пресування. Перші 2-3 години перегортайте сир 1 раз в годину.

10. Помістіть сир в розсіл для соління.

Головки сиру вагою ~500 грамів солити 3 години, а головки сиру вагою ~1 кг солити 6 годин. Час від часу перегортайте сир, для рівномірного просолоювання.

i Рецепт розсолу для просолоювання описаний нижче.

11. Дістаньте фету з розсолу.

Обсушіть сир, помістіть в контейнер і залиште в холодильнику на 1-2 доби для дозрівання. Але можна вживати і одразу.

i Для отримання більш насиченого смаку, фету можна залишити для дозрівання в розсолі на 2-3 тижні. (Рецепт розсолу для дозрівання описаний нижче)

РОЗСІЛ ДЛЯ ПРОСОЛЮВАННЯ

Для засолки сиру з 10 літрів молока потрібно 2-3 літра розсолу. Візьміть 2-3 літра сироватки, яка залишилась після приготування або візьміть звичайну воду. Підігрійте сироватку/воду до температури +75 ° C. Додайте сіль в розрахунку 200 грамів солі на 1 літр води і перемішайте до повного розчинення солі. Охолодіть розсіл до температури +10..+13 ° C. Додайте в розсіл хлористий кальцій (ампула на 5мл 10% хлористого кальцію розрахована на 5 л, тому Вам потрібно використати приблизно половину ампули).

i Використовувати хлористий кальцій в розсолі для просолоювання не обов'язково, але його наявність краще зберігає структуру і консистенцію сиру. Розсіл готовий до використання.

РОЗСІЛ ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ СИРУ:

Розсіл для дозрівання готується за аналогічною технологією і відрізняється тільки концентрацією солі. Для нього потрібно використовувати 100 грамів солі на кожен літр сироватки/води.