|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сыр «Гауда, Лейден и гауда горчичная» | | | | | |
|  | Объем молока | 10 л | | | 5 л |
|  | t первого нагрева молока | + 30 С, медленный нагрев | | |  |
|  | Внесение | Лейден –  смешать семена тмин/ кумин 1 ст. л и гвоздику 1 ч.л, протомить в стакане воды 15 мин. Убрать гвоздику, охладить, вылить в молоко. | | | Горчичный гауда – смешать зерна горчицы 1 ст. л и гвоздику 1 ч.л, протомить в стакане воды 15 мин. Убрать гвоздику, охладить, вылить в молоко.  На 5 литров – половина специй. |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | | | ½ ампулы 100 мл |
|  | Заквашивание молока | Набухание 5 мин. | | | Мезо, негазообразующая |
|  | Интенсивное размешивание | 1 мин | | | |
|  | Время заквашивания мин. | 45 минут, молоко укутать, t + 30 С 12:45 | | | |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножа  развести в 50 мл. воды | | | половина |
|  | Размешивание | 1 мин | | | |
|  | Формирование сгустка мин. | До чистого отделения, осматривать каждые 15 минут, не передержать | | | |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | 1,5 х 1,5 см | | | |
|  | Отдых мин | 10 мин. | | | |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком | Нарезка кубиком, размешивать 5 минут | | | |
|  | Отдых | 5 минут | | | |
|  | Повторное нагревание  Горячей водой t + 60 С 2 литра | Слить две кружки сыворотки, долить две кружки горячей воды, при размешивании.  t +33 С, долить горячую воду, если нужно.  Одновременно разрезать крупные кусочки | | | |
|  | Отдых | 10 минут | | | |
|  | Третье нагревание – | Слить сыворотку, пока зерно не покажется над поверхностью.  Доливать горячую воду, размешивать, поднять t до + 37 C | | | |
|  | Обсушка зерна, около 20 мин,  Постоянная температура | Мешать зерно в кастрюле с горячей водой, пока оно не получит текстуру  «мягкой резиночки». При необходимости добавлять горячую воду. | | | |
|  | Отдых | 10 минут | | | |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание 2. Смочить и заложить салфетку | | | |
|  | Укладка зерна в форму | По желанию – добавить сухие зерна тмина или горчицы дополнительно | | | Без посола.  Зерно быстро перекладывается в форму, и форма помещается на дно кастрюли под слой жидкости, встряхиваем, чтобы ушёл воздух. |
|  | Самопрессование мин | 15 минут, форма всплывает, надо придавить грузом | | | |
|  | 1 прессование |  | Вес груза | | время |
|  | Из 10 л | 4,5 кг | | 30 минут |
| Из 5 л |  | |  |
|  | Переворачивание | Перестилаем салфетку, переворачиваем | | | |
|  | 2 прессование |  | Вес груза | | время |
| Из 10 л | 7 кг | | 7 часов |
| Из 5 л |  | |  |
|  | переворачивание | Перестилаем салфетку, переворачиваем | | | |
|  | 3 прессование | Вес | | время | |
| 15 кг | | 7 часов | |
|  | Посол, часы  Холодный рассол + 10 С | Из 10 л | 1 час на 100 грамм головы | | |
|  | Из 5 л |  | | |
|  | Обсушивание | Условия и время | | | |
| В комнате, до сухой корочки, 1-3 дня  Переворот каждые 8 часов | | | |
|  | выдержка | 1 неделя –  +10 - +13 С, в открытом виде  Влажность 85 %, ежедневно протирать рассолом или уксусом | | | |
|  | | | |
| Далее закатка в воск, латекс срок выдержки неограничен, до 7 лет.  Минимально 1,5 месяца. | | | |