|  |
| --- |
| 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 ножаразвести 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, часыХолодный 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 дняПереворот 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.  |