|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сыр «хаварти» | | | | | | |
|  | Объем молока | 10 л | | | 5 л | |
|  | t первого нагрева молока | + 30 С, медленно | | | | |
|  | Внесение | ~~Краситель~~ | | | ~~липаза~~ | |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | | | ½ ампулы 100 мл | |
|  | Заквашивание молока | Мезо газообразующая | | | | |
|  | Интенсивное размешивание | 3 мин. для набухания + 1 мин. мешать | | | | |
|  | Время заквашивания мин. | 45 мин, укутать | | | | |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножа  развести в 50 мл. воды | | | половина | |
|  | Размешивание | 1 мин | | | | |
|  | Формирование сгустка мин. | 35-45 мин, до чистого отделения | | | | |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | 1 х 1 х 1 см. | | | | |
|  | Отдых мин | 10 мин. | | | | |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком | 10 минут, с разбивкой крупных кусков  шумовкой | | | | |
|  | Отдых мин | 10 мин. | | | | |
|  | Промывка зерна | 1. Удалить 1/3 – 2,5 л. Сыворотки 2. Мешать 15 мин. при + 30С 3. Вливать малыми порциями воду c t =+55-60С до t сыворотки + 36 С | | | | |
|  | Посол зерна | В сыворотку 30 гр. соли + размешивать 20 минут | | | | |
|  |  |  | | | | |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание 2. Смочить и заложить салфетку | | | | |
|  | Укладка зерна в форму | Без посола | | | | |
|  | По желанию | Добавить травы и специи | | | | |
|  | Самопрессование мин | 5-10 минут, пока активно стекает сыворотка | | | | |
|  | Переворачивание головы |  | | | | |
|  | 1 прессование |  | Вес груза | | время | |
|  | Из 10 л | 2 кг | | 30 минут | |
| Из 5 л |  | |  | |
|  | Переворачивание |  | | | | |
|  | 2 прессование |  | Вес груза | | время | |
| Из 10 л | 2,5 | | 1,5 часа | |
| Из 5 л |  | |  | |
|  | переворачивание | Каждые 30 минут | | | | |
|  | 3 прессование |  | Вес | | | время |
|  | Из 10л | 3 кг | | | 1,5 часа |
|  | Из 5 л |  | | |  |
|  | отдых | После прессования оставить сыр в форме на 3 часа без груза | | | | |
|  | 1 –е обсушивание | 10 часов в холодильнике в открытом виде на решётке | | | | |
|  | Посол, часы  Холодным рассолом  10 часов в холодильнике рядом с сыром, чтобы было одинаково | Из 10 л | 6 часов в холодильнике, переворот каждый час | | | |
|  | Из 5 л |  | | | |
|  | Обсушивание | Условия и время | | | | |
| В комнате, 2-3 дня до сухой корочки  Переворачивать 3-4 раза в день | | | | |
|  | Выдержка  Мин. 5 недель – нейтральный вкус и аромат;  3 месяца – ореховый аромат и кисло-солёный привкус;  Максимально – полгода; | Упаковка/ обмазка | | Натуральная корка | | |
| Температура | | 10-13 С | | |
| влажность | | 85% | | |
| Как часто  Переворачивать | | иногда | | |