|  |
| --- |
| 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 ножаразвести 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 кусковшумовкой |
|  | 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, часыХолодным 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 корочкиПереворачивать 3-4 раза в день |
|  | ВыдержкаМин. 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 частоПереворачивать  | иногда |