|  |
| --- |
| Сыр «Кайрфилли» |
|  | Объем молока  | 10 л  | 5 л |
|  | t первого нагрева молока  | + 32 С |
|  | Внесение  | Краситель v | Липаза v |
|  | Заквашивание молока  | Мезо без газа |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | ½ ампулы 100 мл |
|  | Интенсивное размешивание  | 1 мин + 3 минуты отстаивание |
|  | Время заквашивания мин. | 40 минут, в конце проверить t = +32С |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножаразвести в 50 мл. воды | половина |
|  | Размешивание  | 1 мин  |
|  | Формирование сгустка мин. | 35-45 мин. Или время флоккуляции х 3 = ? |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | Мелко – столбик 0,6 см. х 0,6 |
|  | Отдых мин | 10-15 мин |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком | Разбить венчиком в мелкое зерно |
|  | Повторное нагревание  | t | Мин  | Размер зерна |
| + 33С | 40 мин | Мелко, упругое |
|  | Отдых  | 15 минут, зерно должно осесть на дно |
|  | Самопрессование мин | Дуршлаг, 20 минут, до формирования целого пласта |
|  | чеддерезация | 1. Нарезать сыр пластами в 2 см. толщиной
2. 2. Сложить пирамидкой в кастрюлю
3. Каждые 5 минут менять пласты местами: верхние вниз, нижние наверх башенки
4. Сделать 3 раза
 |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание
2. Смочить и заложить салфетку
 |
|  | Укладка зерна в форму | Нарезать пласты кубиком 2,5х2,5, Укладывать в форму и солить – 2 ст. ложки соли |
|  | 1 прессование  |  |  Вес груза | время |
| Из 10 л | 4,5 кг  | 10 минут |
| Из 5 л |  |  |
|  | Переворачивание | Перезавернуть, посолить сухой солью слегка |
|  | 2 прессование |  | Вес груза | время |
| Из 10 л | 7 кг | 20 мин |
| Из 5 л |  |  |
|  | переворачивание | Перезавернуть, посолить сухой солью слегка |
|  | 3 прессование  |  | Вес  | время |
|  | Из 10л | 7 кг  | 18 часов |
|  | Из 5 л |  |  |
|  | Посол, часы | Из 10 л | Без посола в рассоле |
|  | Из 5 л |
|  | Обсушивание  | Условия и время |
| 2-3 дня в комнате, с переворотом, до получения сухой корочки |
|  | ВыдержкаМинимум 3 неделиБелый налёт – нормальноДругие плесени – стирать уксусом В последнюю неделю можно обсыпать ржаной мукой.После 2-3 месяцев выдержки вкусУлучшается, корочка станет коричневой. | Упаковка/ обмазка  | Бумага/сухая ткань + пакет |
| Температура  | 12-15С |
| влажность | 80-5-85С |
| Как частоПереворачивать  | ежедневно |