|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сыр «ярлсберг» | | | | | | | |
|  | Объем молока | 10 л | | | | 5 л | |
|  | t первого нагрева молока | + 37 С, медленно | | | | | |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | | | | ½ ампулы 100 мл | |
|  | Заквашивание молока | Мезо газообразующая | | | | | |
|  | Внесение | Пропионовые бактерии | | | | | |
|  | Интенсивное размешивание | 1 мин | | | | | |
|  | Время заквашивания мин. | 45 мин. | | | | | |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножа  развести в 50 мл. воды | | | | половина | |
|  | Размешивание | 1 мин | | | | | |
|  | Формирование сгустка мин. | 45 минут | | | | | |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | Только после формирования плотного сгустка  0,6х0,6 см | | | | | |
|  | Отдых мин | 5 минут | | | | | |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком | Нарезка зерна венчиком: медленно размешивать венчиком разрезая все крупные кусочки, 20 мин. при t +37C | | | | | |
|  | Отдых мин | 5 минут | | | | | |
|  | Слить 1/3 сыворотки | Приготовить горячую воду + 60С | | | | | |
|  | Повторное нагревание | t в конце нагревания | | Мин. | | | Вливать горячую воду постепенно |
| + 39 С | | 30 минут | | |
|  | выдержка | 45 минут, при помешивании,  поддерживая t +39С | | | | | |
|  | Отдых мин | 10 минут | | | | | |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание 2. Смочить и заложить салфетку 3. Форму помещаем в большую ёмкость | | | | | |
|  | Укладка зерна в форму | Без посола  Переливаем зерно с сывороткой в форму.  Форма должна оказаться под слоем тёплой сыворотки | | | | | |
|  | прессование 20 мин. | Под слоем сыворотки,  весом 3,5 кг (10 л). | | | | | |
|  | 1 прессование  На воздухе |  | | Вес груза | | время | |
|  | Из 10 л | | 3,5 кг | | 20 минут | |
| Из 5 л | | 2 кг | |
|  | Переворачивание | Перезавернуть голову | | | | | |
|  | 2 прессование  Каждый час переворачивать |  | Вес груза | | | время | |
| Из 10 л | | 13 кг | | 4 час | |
| Из 5 л | |  | |  | |
|  | переворачивание | Перезавернуть | | | | | |
|  | 3 прессование | Оставить для самопрессования голову сыра на ночь в форме | | | | | |
| Из 10 л | | | Груз оставить | | |
| Из 5 л | | | Груз убрать | | |
|  | Посол, часы  В холодильнике | Холодный рассол  2 часа на каждые 500 гр. сыра,  Переворачивать | | | | | |
|  |
|  | Обсушивание | Условия и время | | | | | |
| В комнате, до полного высыхания корочки, переворачивать 2 раза в сутки | | | | | |
|  | выдержка | Упаковка/ обмазка | | | 3 слоя воска  Этот сыр раздувается и воск может трескаться | | |
| Температура | | | + 12-13 С | | |
| влажность | | | В пакете | | |
| 2 недели | | | | | |
|  | Через 2 недели | Вынуть сыр из холодильника  Выдерживать в комнате 5 недель  Голова будет ежедневно увеличиваться в размерах, воск может трескаться.  Пропионовые бактерии начнут формировать крупные дырки.  Нужно переворачивать сыр и подмазывать воском покрытие.  Время теплой выдержки – 4-6 недель | | | | | |
|  | Окончательная выдержка | Возвращаем голову в холодильник  Через 2 недели – готов молодой Ярлсберг.  Через год – Ярлсберг-резерв. | | | | | |