|  |
| --- |
| 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 ножаразвести в 50 мл. воды | половина |
|  | Размешивание  | 1 мин  |
|  | Формирование сгустка мин. | 45 минут |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | Только после формирования плотного сгустка0,6х0,6 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 посолаПереливаем 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 прессованиеНа воздухе  |  |  Вес груза | время |
|  | Из 10 л | 3,5 кг | 20 минут |
| Из 5 л | 2 кг |
|  | Переворачивание | Перезавернуть голову |
|  | 2 прессованиеКаждый 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, часыВ холодильнике | Холодный рассол2 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 воскаЭтот сыр раздувается и воск может трескаться |
| Температура  | + 12-13 С |
| влажность | В пакете |
| 2 недели |
|  | Через 2 недели  | Вынуть сыр из холодильникаВыдерживать в комнате 5 недельГолова 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 холодильникЧерез 2 недели – готов молодой Ярлсберг.Через год – Ярлсберг-резерв. |