|  |
| --- |
| Сыр Иборес » |
|  | Объем молока  | 10 л  | 5 л |
|  | t первого нагрева молока  | + 30 С |  |
|  | Внесение  | Краситель  | липаза |
|  | Заквашивание молока  | Термо + мезо, Биоантибут или смесь заквасок, если нет – просто мезо |
|  | Время заквашивания мин. | 1 час  |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | ½ ампулы 100 мл |
|  | Интенсивное размешивание  | 1 мин  |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножаразвести в 50 мл. воды | половина |
|  | Размешивание  | 1 мин  |
|  | Формирование сгустка мин. | 1 час |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | 1 х 1 см. |
|  | Отдых мин | 10 мин |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком | Разбивка венчиком с нагреванием |
|  | Повторное нагревание  | t | Мин  | Размер зерна |
| +30 С |  30 минут поддерживать | Около 5-7 ммТекстура «резиночки» |
|  | Отдых под сывороткой  | 10 минут |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание
2. Смочить и заложить салфетку
 |
|  | Укладка зерна в форму | Уплотнение ладонью | Без посола |
|  | Самопрессование мин | 5-7 мин |
|  | Переворачивание головы | 1 раз |
|  | 1 прессование  |  |  Вес груза | время |
|  | Из 10 л | 10 кг  | 60 мин |
| Из 5 л |  |  |
|  | Переворачивание |  |
|  | 2 прессование |  | Вес груза | время |
| Из 10 л | 20 кг  | 90 мин |
| Из 5 л |  |  |
|  | переворачивание |  |
|  | 3 прессование  |  | Вес  | время |
|  | Из 10л | 35 кг  | 4 часа |
|  | Из 5 л |  |  |
|  | Посол, часы | Из 10 л | 4,5 часа |
|  | Из 5 л |  |
|  | Обсушивание  | Условия и время |
| Холодильник, в открытом виде До сухой корочки |
|  | Выдержка3-4 месяца | Упаковка/ обмазка  | Паста из масла и а) молотой (копчёной или нет) паприки; б) молотый кофе;Намазку при необходимости освежатьВ вощёной бумаге + пакет. |
| Температура  | +10 - +12 С |
| влажность | 80 % |
| Как частоПереворачивать  | 1 раз в неделю |