

ИНСТРУКЦИЯ И РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА «МОЦАРЕЛЛА VIVO» ОТ ШКОЛЫ СЫРОДЕЛИЯ МАРИНЫ КАМАНИНОЙ.

Сырные закваски Vivo применяются для приготовления натуральных сыров, которые обладают восхитительным вкусом и ароматом. Приготовить сыр в домашних условиях с заквасками Vivo теперь может каждый.

Для приготовления сыра «МОЦАРЕЛЛА VIVO» Вам понадобится:
Молоко – 10 л либо 50 л, в зависимости от закваски, которую вы приобрели (пастеризованное или домашнее)

Примечание: если вы используете свежее домашнее молоко, то его нужно выдержать 12-24 часа в холодильнике!

Если молоко пастеризованное, то в него нужно вносить хлористый кальций (либо сухой, - 2г разводим в 30 мл теплой воды; либо аптечный, - 2 ампулы по 10 мл каждая разводим в 30 мл теплой воды).

Закваска – 1 флакон (рассчитан на 10 л или 50 л молока)

Состав закваски: *Streptococcus thermophilus*.

Микробиальный фермент – 1 флакон (рассчитан на 10 л или 50 л молока)

Пищевая лимонная кислота

Посуда для приготовления

Термометр

Рецепт приготовления сыра «МОЦАРЕЛЛА VIVO»:

- 1 При использовании домашнего молока его не надо кипятить и не пастеризовать. Если делаете из пастеризованного молока, то нагрейте его до 29°C и внесите хлористый кальций (см. пункт Примечание выше).
- 2 Остудите молоко до температуры 12°C.
- 3 Налейте молоко в кастрюлю. При тщательном перемешивании, добавьте к холодному молоку 16-18 граммов пищевой лимонной кислоты (разведенной в 100 мл воды), если вы готовите из 10 л молока. Если вы готовите из 50 л молока, добавьте 50-60 г пищевой лимонной кислоты (разведенной в 100 мл воды). Температура молока при добавлении кислоты должна быть не выше 12°C, тогда молоко не будет сворачиваться.
- 4 Нагрейте молоко на медленном огне или на водяной бане до 29°C.
- 5 В подогретое молоко высыпьте (равномерно по всей площади кастрюли) закваску, подождите минуту и перемешайте. Затем в течение 20 минут поддерживайте температуру молока 29°C.
- 6 Далее нагрейте молоко до 33°C.
- 7 Растворите фермент в тёплой кипяченой воде (34°C) 10-20 мл, и при перемешивании влейте в молоко. Перемешивайте в течение минуты.
- 8 Оставьте на 30-50 минут, пока хорошо не сформируется сырный сгусток. В этом конкретном случае дополнительная выдержка с ферментом никакого вреда не принесёт, но передерживать не стоит.
- 9 После формирования сгустка разрежьте его на кубики размером около 4 см. Старайтесь делать это как можно ровнее. Затем ножом, ставя его поперёк, разрежьте полученные бруски так, чтобы получались кубики.
- 10 Далее нарезанный сырный сгусток оставьте на 3 минуты, и опять разрежьте, уменьшив кубики в два раза. Оставьте на 10 минут, затем нагрейте водяную баню, перемешивая кубики сначала осторожно, потом быстрее, чтобы не дать им слипаться вместе. Масса должна нагреваться медленно до 38°C примерно за 10-15 минут.

Два способа нагрева массы для плавления:

Первый:

Приготовьте слегка кипящую водяную баню и в кастрюле плавте сгусток в выделяющейся сыворотке, многократно перемешивая, тем самым прогревая сырную массу. Когда масса начнет плавиться – сформируйте шарики моцареллы и опустите их в холодную воду для остывания. Далее положите сыр на 30 минут в насыщенный раствор соли (100 г на 1 л воды).

Второй:

После того, как сыворотка стекла, переложите полученный комоч сырной массы обратно в кастрюлю и медленно добавьте горячую воду (1,5 л) температурой 70°C.

Переворачивайте сыр несколько раз лопаткой, делайте это около 1-2 минут, затем добавьте еще один литр 65-70°C воды, чтобы оплавить сыр.

Снова переворачивайте сыр лопаткой несколько раз (лопаткой собирайте края сырной массы наверх, приминайте, переворачивайте, пробуйте приподнимать – если все получилось правильно, через некоторое время вся масса начнет тянуться) и начинайте отрезать ножом расплавленный сыр для формирования шариков Моцареллы.

Сформируйте В ПЕРЧАТКАХ (масса довольно горячая) несколько шариков Моцареллы, заворачивая края вовнутрь.

Поверхность сыра должна получаться гладкой и блестящей.

Положите сыр в холодную воду, чтобы он остыл, затем поместите на полчаса в насыщенный раствор соли (100 г на 1 л воды).

Важно:

Хранить сыр Моцарелла нужно в сухой емкости под крышкой без рассола, т.к. мы не используем стабилизаторы сырной массы.

Срок хранения готового продукта не более 7 суток.

Для посолки сыров из 10 литров молока использовать не менее трех литров рассола, а для сыров из 50 л молока – не менее шести.

Советы:

Сыр из рассола вынимать по Вашему желанию через 6-36 часов.

Он, находясь в рассоле, набирается вкуса и веса, становится плотнее, вызревает... но и теряет много кальция. Можно отформировать кусок сыра – посолить морской солью,

пересыпать пряностями (базиликом, прованскими или итальянскими травами, лимонным перцем), сушеным сл.

перцем и кусочками чили, завернуть в салфетку, промоченную сывороткой, и убрать в холодильник.

ОЧЕНЬ ВКУСНО! СЫР РАСКРЫВАЕТ ВКУС НА 3-5 СУТКИ.

О многом вкусном и полезном вы можете узнать на нашем сайте ru.zakvaski.com

Предостережения относительно употребления:

отсутствуют.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость лактозы. Не является лекарственным средством.

Форма выпуска: на 10 л молока - 2 флакона массой нетто 0,5 г и 0,15 г; на 50 л молока - 2 флакона массой нетто 1,5 г и 0,75 г.

Упаковка рассчитана на приготовление сыра из 10 литров молока или 50 л молока.

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии (серия) производства: указаны на упаковке.

Срок годности и условия хранения: хранить в оригинальной упаковке при температуре от +2 до +8°C 12 месяцев, в сухом защищенном от света и недоступном для детей месте.

Содержимое флаконов следует использовать сразу после открытия.

Название, полный адрес и телефон производителя:

ООО «ВИВО-АКТИВ», 07400, Украина, Киевская обл.,

г. Бровары, ул. С. Москаленко, 19 А, тел.: +38(098)3688588

Информация для потребителя ru.zakvaski.com,

тел.: 8(800) 555-69-50