

Инструкция по применению Набор заквасок для сыра Гауда

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели набор заквасок для приготовления сыра Гауда. Он рассчитан на 10 л молока, из которых в среднем получается 1-1 кг натурального, полезного и очень вкусного сыра.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- закваска для сыра Гауда;
- закваска ферментная (пепсин);
- кальций хлористый пищевой;
- инструкция по применению.

МАТЕРИАЛЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

При приготовлении сыра потребуется следующее:

- кастрюля нержавеющая или эмалированное ведро с толстым дном объёмом 10 или более литров;
- формы для сыра;
- салфетка;
- термометр;
- дренажный коврик;
- решетка;
- соль поваренная, крупного помола, не йодированная;
- молоко: свежее коровье молоко не прошедшее сепарацию и термообработку;
- краситель Аннато.

Для нагрева молока лучше использовать сыроварню, т.к. в ней происходит равномерный и быстрый нагрев.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОДГОТОВКА МОЛОКА

Для Гауды используется выдержанное около 4 часов коровье молоко.

Рекомендуется провести пастеризацию: быстрый нагрев до +72°C при интенсивном перемешивании, выдержка при +72°C 15-20 секунд, быстрое охлаждение на водяной бане до +31°C.

В охлажденное до +31°C молоко вносится закваска для сыра Гауда: соблюдая правила асептики и антисептики культура рассыпается по поверхности молока, некоторое время оставляется на поверхности для набухания, после чего тщательно перемешивается с молоком для равномерного распределения заквасочной культуры, оставляем на 25-30 минут.

Кальций хлористый растворяется в 50 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры и вносится в молоко с тщательным перемешиванием.

Внесите краситель Аннато (не обязательный компонент). Обычно добавляют 0,1-0,2 мл на 10 л молока.

ВНЕСЕНИЕ СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА

Важно! Доза молокосвертывающего фермента может отличаться в несколько раз в зависимости от свойств молока. Рекомендуем всегда проводить пробу на свертываемость и рассчитывать дозу фермента индивидуально для каждого конкретного случая.

Содержимое флакона с пепсином растворить в 100 мл кипяченой питьевой воды комнатной температуры. Внесите раствор фермента в молоко при постоянном помешивании*.

**помешивание осуществляется интенсивно, без создания циркулирующих по кругу потоков, равномерно по всему объёму, в течение 5-7 секунд.*

Остановите движение молока. В движущихся потоках молока сгусток образуется неправильно.

ПРОВЕРКА ОБРАЗОВАНИЯ СГУСТКА И ЕГО ОБРАБОТКА

Молоко сквашивается с образованием сгустка и его выдержкой около 45 минут.

Должно быть достигнуто чистое отделение сгустка от сыворотки. Методов проверки много, например можно положить на поверхность сгустка шумовку – при правильном свёртывании сквозь её отверстия пройдет прозрачная сыворотка, а сгусток под действием веса шумовки упруго прогнется на несколько миллиметров. Если этого еще не произошло, оставьте сгусток еще на несколько минут.

Разрежьте сгусток на столбики со стороной 8-10 мм. Под наклоном разрежьте столбики на кубики размерами 5-15 мм. Это занимает около 10-15 минут.

После разрезания производится вымешивание с целью «обсушки» и избежания оседания сырного зерна. Медленно мешайте массу в течение 20-30 минут, не прикладывая к сгусткам излишнего механического воздействия.

Дайте осесть сырному зерну.

Удалите сыворотку до уровня зерна, примерно 30%.

Требуется нагреть полученную массу кипяченой горячей водой (не более +80°C до +36...+38°C (возможно, до +32...+40°C)).

Горячая вода не должна пластифицировать сырную массу.

Воду добавляют медленно, в течение 15-20 минут при постоянном вымешивании.

После этого вымешивание продолжают еще в течение 20-30 минут.

Дайте осесть сырному зерну.

Выложите сырную массу на салфетку в дуршлаг для стока сыворотки.

ФОРМОВАНИЕ И ЗАСОЛКА

Выложите форму для прессования салфеткой.

Выложите сырное зерно на салфетку в форму.

Прессуем весом 4 кг 20 минут.

Вынимаем сыр из формы, переворачиваем, вновь прессуем, увеличивая нагрузку.

Повторное переворачивание проводим через 30-60 минут.

Увеличиваем нагрузку до 20 кг и прессуем сыр 8 часов.

Прессование сыра должно проводиться при комнатной температуре. Чем дольше сырная масса сохраняет тепло, тем лучше проходит закисление сыра бактериальной закваской, что важно для защиты от посторонней микрофлоры.

Переворачиваем, прессуем весом 15 кг 7-8 часов.

После поместить сыр в 20% рассол на 3-5 суток. Температура раствора при этом +15°C.

УСЛОВИЯ СОЗРЕВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Созревание сыра:

Сначала сушим при 3-5 дней в помещении с температурой +15°C и влажностью 80%. В процессе сушки нужно периодически переворачивать сыр.

После сушки оставляют сыры в тех же условиях для образования корки. Качество корки подбирается самостоятельно. Срок образования корки около 3 недель. Образующуюся плесень или ослизнение смывают теплой водой и обрабатывают в вине или слабом уксусном растворе.

После 6 недель сыр покрывают воском для сыра, латексным покрытием или упаковывают в специальные пакеты. Сыр зреет при +15°C под покрытием от 2 до 12 месяцев. Если под покрытием возникают вздутия – участок покрытия снимают и обрабатывают вышеуказанным способом. Традиционно старый сыр обрабатывают черным воском. Молодые сыры традиционно с покрытием светлых тонов.