

Рецепт сыра качотта аль вино

Ингредиент для приготовления сырной головки весом 1,2 кг:

- фермерское молоко — 10 литров;
- сычужный фермент «Сыр» от «БакЗдрав» — 0,6 г;
- закваска для сыра качотта «Полутвердые сыры» от «БакЗдрав» — 0,6 г;
- закваска Casei от «БакЗдрав» — 0,6 г;
- красное сухое вино — 0,5 л;
- поваренная пищевая соль — 200 г;
- 10%-й хлористый кальций — 10 мл.

Инструменты и посуда:

- термометр;
- кастрюля;
- шумовка;
- нож;
- форма для сыра;
- дуршлаг.

Пошаговый рецепт:

1. Нагреть молоко до температуры 70—74 °С и выдержать 30—40 секунд. Затем быстро охладить его, например, на водяной бане до 32—34 °С.

2. Рецепт предписывает использовать закваски для сыра качотта. Посыпать на поверхность молока закваску «Полутвердые сыры», накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 5 минут. Тщательно перемешать молоко до полного растворения закваски.

3. Высыпать на поверхность молока закваску *Propionibacterium*, кастрюлю накрыть крышкой и оставить на 5 минут. Молоко тщательно перемешать до полного растворения закваски.

4. Растворить хлористый кальций в 50 миллилитрах кипяченной охлажденной воды и добавить в молоко. Затем тщательно перемешать смесь.

5. Растворить сычужный фермент «Сыр» в небольшом количестве охлажденной кипяченой воды и тщательно перемешать. Внести раствор фермента в молоко. Движениями сверху вниз вмешивать раствор фермента в молочную смесь в течение 30 секунд, не создавая закручивания потоков. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить молочную смесь для формирования сгустка на 45—60 минут.

6. По истечении времени необходимо проверить сгусток на чистое отделение сыворотки — сделать небольшой надрез на поверхности сгустка глубиной 1—2 сантиметра и, сдвинув нож в сторону, осмотреть его. Сыворотка в разрезе должна быть прозрачной, сгусток — плотным и упругим, нож — чистым, без творожистых следов. Если сгусток сформировался не полностью, нужно еще ненадолго оставить смесь.

7. Нарезать сгусток на столбики со сторонами примерно 1,5 на 1,5 см. А эти столбики разрезать на кубики. Накрыть крышкой кастрюлю и выдержать еще 5 минут, чтобы будущее сырное зерно отдало больше сыворотки и уплотнилось.

8. Осторожно перемешать кубики в течение 10 минут. По мере того как они начнут уплотняться, надо перемешивать чаще и интенсивнее. Если при перемешивании будут замечены большие кубики, следует разрезать их. Одновременно надо проводить постепенное нагревание молока до температуры 42—45 °C.

9. Удалить максимальное количество сыворотки из кастрюли и заполнить форму сырным зерном. А затем поместить форму на водяную баню. Дно формы не должно касаться воды. В таком положении необходимо выдерживать сыр 1,5—3 часа над паром (в случае необходимости нужно подливать выпарившуюся воду), переворачивая сырную головку каждые 30 минут.

10. Данный рецепт рекомендует поддерживать температуру сырной массы на уровне 35—42 °С. По истечении этого времени требуется вынуть сырную головку из формы, поместить ее на дренажный коврик и выдержать при комнатной температуре еще 6—8 часов.

11. Чтобы приготовить полноценный молочный продукт, необходимо знать, как и когда солить сыр качотта. Следует приготовить рассол для сыра. Для создания раствора соли необходимо вскипятить 1 литр воды, охладить до температуры 12—14 °С и, всыпав 200 граммов соли, тщательно размешать жидкость. Сыр требуется поместить в раствор и выдержать 7 часов (6 часов на головку сыра в 1 кг). Через 3,5 часа требуется перевернуть сырную головку.

12. После просолки сыр надо выложить на дренажный коврик и выдержать при температуре 10—12 °С в течение 2—3 дней.

13. Этот рецепт рекомендует погрузить сырную головку в емкость с вином и на 36 часов отправить в холодильник. Спустя время желательно обсушить сырную головку в течение 2 суток при температуре 10—12 °С и снова отправить ее в емкость с вином на 48 часов.

14. Потребуется выдержка сыра от 14 дней до 3 месяцев. Температура созревания сыра качотта — 10—12 °С, а влажность воздуха — 85—90 %. По мере выдерживания рекомендуется протирать сырные головки тканью, смоченной в вине, и переворачивать их. От этого зависит, окажется ли полноценным созревание сыра качотта.

15. Головку сыра рекомендуется хранить в прохладном месте, где температура не поднимается выше 13 °С:

— выдержанный в течение месяца хранится 60 суток;

— 2 месяца — 180 дней;

— 4 месяца — 120 суток.