

Рецепт бринзи

1. Збір молока.

Для приготування сиру необхідно використовувати незбиране молоко здорових тварин (корови, вівці, кози). Молоко не має бути перемороженим або розведеним водою. Від якості молока залежить смак і вага готового продукту.

2. Дозрівання молока.

Налийте молоко в об'ємі 6 - 10 літрів у чисту суху каструлю і накрийте кришкою. Залиште в сухому місці за температури 8 - 25°C. Після збору молока має пройти 12-24 години для природного закислення. Час дозрівання залежить від навколишньої температури. Наприклад, за 20°C молоко потрібно витримати 24 години. Готове до подальшого застосування молоко повинно мати злегка помітний кислуватий присмак. Свіже молоко використовувати для приготування сиру можна, але якість і кількість молочного згустку та готового сиру не буде задовільною. У момент придбання молока обов'язково поцікавтеся про те, скільки часу минуло з моменту надою.

3. Активація закваски.

За 3 - 5 годин до моменту початку приготування сиру дістаньте з холодильника закваску і тримайте її за кімнатної температури. Це сприяє гарантованій активації сухої заквасочної культури молочнокислих бактерій.

4. Внесення закваски.

Нагрійте молоко на найповільнішому вогні до температури 32 - 35°C. Закваску висипте на поверхню молока рівномірно і почекайте 1 хвилину. Порошок рівномірно намокне для виключення утворення грудок. Потім акуратно перемішайте і залиште в теплому місці на 40-60 хвилин. За цей час закваска активується і молочнокислі бактерії здійснять необхідну роботу.

5. Підготовка ферменту.

У 50 мл прохолодної кип'яченої води розчиніть фермент. Кип'ячена вода необхідна для того, щоб випадково не внести в молоко інші мікроорганізми, які можуть бути присутніми в сирій воді з-під крана.

6. Додавання ферменту.

На найповільнішому вогні доведіть температуру молока в каструлі до 35°C. Додайте розчин ферменту в каструлю з молоком. Перемішайте рухами вгору - вниз протягом 30-60 секунд і залиште в повному спокої під кришкою на 45-60 хвилин. За цей час молоко перетвориться на єдину желеподібну масу (молочний згусток). Для перевірки готовності використовуйте ніж: згусток повинен легко відокремлюватися ножом від краю каструлі та мати рівний щільний край. По краю та на поверхні згустку буде видно підсирну сироватку жовтуватого кольору.

7. Розрізання молочного згустку.

Беремо довгий гострий кухонний ніж і опускаємо його вертикально вниз до дна каструлі. Ріжучими рухами вгору-вниз акуратно розрізаємо згусток спочатку в поздовжньому напрямку на смужки завширшки 10-15 мм (розмір залежить від рецепта), а потім смуги згустку, які вийшли, розрізаємо ножом так само в поперечному напрямку на кубики зі стороною 10-15 мм. Потім нахиливши ніж максимально горизонтально щодо дна каструлі, робимо ще кілька розрізів. У підсумку виходять практично рівні кубики. Від якості цієї операції залежить рівномірна структура і щільність сиру. Сенс розрізання згустку полягає в тому, що відразу після розрізання кубики згустку (сирне зерно) починають активно віддавати сироватку, зменшуючись у розмірах.

8. Нагрівання.

Після розрізання згустку на кубики даємо майбутньому сиру відпочити 5 хвилин. За цей час кубики ущільняться природним чином. Потім на найповільнішому вогні починаємо нагрівати каструлю протягом 10-20 хвилин до температури 38°C. У цей час дуже акуратно перемішуємо шумівкою або вінчиком кубики, спостерігаючи за тим, як вони зменшуються в розмірах, а їхні краї з кожною хвилиною набувають округлої форми. Великі шматки згустку розрізаємо ножом, шумівкою або вінчиком. Інтенсивність перемішування збільшуємо з часом, не допускаючи злипання в одну грудку.

9. Укладання у форми.

Через 10-20 хвилин даємо знову відпочити майбутньому сиру на 1 хвилину. Сирне зерно опуститься на дно каструлі. Після цього черпаком або будь-якою іншою ємністю видаляємо сироватку до рівня сирного зерна.

Сироватку розливаємо в ємності відразу і використовуємо для інших потреб.

Потім акуратно перекладаємо сирне зерно за допомогою невеликого друшляка у форми для сиру (дуже зручно мати щонайменше дві форми для обробки молока об'ємом 6-8л). Якщо сирне зерно не щільне і ми хочемо отримати максимально можливу вагу готового продукту, то поверхню форми потрібно вистелити фільтрувальним матеріалом (спанбонд наприклад). На етапі укладання сирного зерна у форми рекомендуємо двічі посолити масу сухою сіллю в невеликій кількості (2-5 грам на форму). Це поліпшить відділення сироватки. Основна посолка проводиться пізніше. Після рівномірного укладання сирного зерна у форми, необхідно акуратно надати рівну поверхню сирній голівці, використовуючи для цього поршень форми. Зазор між формою і поршнем необхідний для фільтрувального матеріалу і для рівномірного виходу сироватки в процесі самопресування.

Рекомендується 2-3 рази перевернути сирну головку з інтервалом у 30 хвилин. Це надасть більш рівномірної структури сиру. Залежно від конкретного рецепта сиру, необхідно вибрати вантаж для встановлення на поршень форми. Вагу вантажу можна збільшувати з часом. Наприклад, перші 3 години - 1 кг, а потім 3 кг і т.д. Для м'яких сортів сирів вантаж має бути мінімальним або зовсім відсутнім. Якщо одразу після укладання у форму сирного зерна застосувати силу або встановити надто важкий вантаж, то процес самопресування буде порушено, а структура сиру буде порушена тріщинами та розломами. Вибирайте вагу вантажу мінімальну і не високу в об'ємі, інакше відхід від рівноваги призведе до падіння вантажу і несиметричної форми сирної головки. При правильній постановці вантажу сирна головка виходить гарної форми з рівномірною структурою. Витримка сиру під вантажем - 12 годин за кімнатної температури.

10. Посолка сиру.

Вийміть сирну головку з форми та натріть сіллю, якщо ви готуєте напівтвердий сир. Якщо це буде м'який розсільний сир, то занурте головку в розсільний розчин. Концентрація солі від 50 до 200 грам на літр рідини за смаком. Як рідину можна застосовувати сироватку або охолоджену кип'ячену воду. Посолка сиру триває від 4 до 12 годин.