

Ярлсберг

1. Повільно нагрійте молоко на водяній бані до 37°C, постійно помішуючи, щоб температура розподілялася рівномірно. Коли молоко нагрілося, влийте в нього розведений у воді хлористий кальцій. Відлийте трохи молока в чашку, розведіть в ньому пропіонової бактерії: посипте порошок бактерій на поверхню молока, дайте постояти і увібрати вологу протягом 3 хвилин, потім ретельно перемішайте.
2. Внесіть закваску в каструлю з молоком: розсипте порошок на поверхню молока, дайте постояти і увібрати вологу протягом 3 хвилин, потім ретельно перемішайте, розподіляючи закваску по всьому об'єму молока. Потім влийте розведену в молоці пропіонову бактерію, після чого ще раз ретельно перемішайте. Накрийте каструлю кришкою і залиште в спокої на 45 хвилин, для активізації заквасочних культур.
3. Перемішайте молоко, потім повільно влийте розведений у воді фермент, постійно помішуючи молоко рухами зверху-вниз, щоб максимально розподілити його по всьому об'єму молока. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 45 хвилин для згортання молока.
4. Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин. Наріжте згусток на однакові маленькі кубики стороною 5-6 мм. По вертикалі поріжте за допомогою довгого ножа, залиште на 5 хвилин, щоб краї ущільнилися, а потім скористайтесь металевим вінчиком. Будьте обережні: спочатку згусток буде ніжний і нещільний, його легко випадково розщепити на дуже дрібні шматочки.
5. Далі необхідно помішувати сирне зерно протягом наступних 20 хвилин, підтримуючи температуру 37°C. Якщо попадуться занадто великі недорізані шматочки - розріжте їх ножом до потрібної величини. Після 20 хвилин помішування залиште згусток на 5 хвилин у спокої. Поки сирне зерно відпочиває, підготуйте кілька чашок гарячої води (температурою 60°C). Злийте третину сироватки з каструлі з зерном. Потім почніть обережно порціями вливати гарячу воду, постійно помішуючи зерно. Завдання - за 30 хвилин нагріти таким чином зерно до 39°C. Як тільки температура досягнута, перестаньте підливати гарячу воду і просто помішуйте згусток ще 30 хвилин. Намагайтеся підтримувати температуру весь цей час. Після цього залиште зерно осісти на дно каструлі (5-10 хвилин).
6. Видаліть сироватку так, щоб її шар покривав сирне зерно на 3-5 см. Зберіть сирне зерно під сироваткою в єдиний пласт (не забудьте надіти чисті одноразові рукавички). Візьміть підготовлену дренажну тканину і зберіть сирну масу в полотняний мішок. Потім покладіть сирну масу в дренажній тканині у підготовлену форму для пресування. Зверху накрийте сир у формі, залишившись куточком дренажної тканини, розрівняйте тканину і притисніть кришкою. Поставте назад в каструлю з сироваткою.

7. Ставлять вагу 3.5 кг на 15 хвилин і пресують сир під шаром сироватки. Поставте форму під прес і пресуйте з вагою 3.5 кг протягом 20-30 хвилин. Вийміть форму з-під пресу, поміняйте марлю або дренажну тканину на чисту і покладіть у форму іншою стороною. Пресуйте сир з вагою 11 кг протягом 4 годин. Раз на годину перевертайте сир у формі. Вийміть форму з-під преса, знову поміняйте тканину і покладіть у форму іншою стороною. Залиште сир на ніч при кімнатній температурі у формі, вагу можна прибрати.

8. Підготуйте 20% соляний розсіл, поставте його на ніч у холодильник. Вийміть сир з форми, зніміть марлю, зважте. Покладіть сир в соляний розсіл на 6-8 годин (по 2 години на кожні 500г сиру), за цей час переверніть головку сиру мінімум один раз в середині строку, щоб вона просолола рівномірно з усіх боків. Контейнер з розсолем поставте в холодильник на весь час посолки. Промокніть вологу з сиру паперовим рушником і покладіть сир на дренажний килимок. Залиште висихати при кімнатній температурі протягом 2-4 днів, до повного висихання скоринки. Перевертайте сир 3 рази на добу, щоб він сох рівномірно.

9. Коли скоринка сиру повністю висохне, покрийте її 2-3 шарами латексу чи воску. Можна поєднувати віск і латексне покриття, для кращого захисту сиру від висихання. Покритий воском сир помістіть в камеру для дозрівання сирів при температурі 10-13°C і вологості 80-85% на 1-2 тижні. Кожен день перевертайте сир. Саме на цьому етапі він набуває еластичну структуру, необхідну для утворення великих вічок. Через 2 тижні вийміть сир з камери для дозрівання. Наступні 4-6 тижнів він буде зріти при кімнатній температурі (18-22°C). Продовжуємо перевертати сир щодня. В теплі почнуть працювати пропионові бактерії: вони виробляють вуглекислий газ, який і формує великі оченята в сирі. В цей час сир буде округлятися і розбухати, міняючись практично щодня. Якщо сир покритий крихким воском, можливе виникнення тріщин на покритті. Після закінчення цього терміну молодий Ярлсберг буде готовий прикрасити Ваш стіл, але можна перемістити його назад у холодну камеру і дати дозріти ще 3-4 місяці. У цьому випадку, ви отримаєте сир екстра-класу з дивовижним смаком.