

## Кроттен

1. Ретельно вимийте все обладнання. Приготуйте дренажний контейнер: візьміть миску або невелику ємність, поставте в неї решітку на ніжках, зверху на решітку покладіть два шари дренажних килимків. На килимок поставте форми для сиру.

2. Налийте молоко в каструлю і нагрівайте до 22°C, періодично помішуючи, щоб молоко не пристало до дна. Зніміть з вогню. Посипте на поверхню молока закваску та цвіль. Залиште на 3 хвилини, щоб порошки ввібрали вологу. Потім обережно та повільно перемішайте.

Якщо використовується пастеризоване молоко, розчиніть 1 ч. л. 10-% розчину хлористого кальцію в 50мл води. Вилийте розчин у молоко. Також розчиніть в 50 мл води фермент і вилийте в молоко. Все перемішайте плавними рухами шумівкою.

3. Накрийте кришкою і залиште на 18-20 годин при кімнатній температурі або поки не утвориться щільний згусток, а на поверхні з'явиться шар прозорої сироватки. Видаліть широкою ложкою або ополоником сироватку зверху згустку.

За допомогою шумівки беріть з каструлі тонкий шар згустку і обережно шар за шаром перекладайте в форми. Весь згусток відразу не поміститься в форми. Як тільки Ви заповните доверху всі форми, почекайте 20 хвилин, згусток осяде і Ви зможете покласти ще. Так поступово Ви викладіть весь згусток у форми. Не поспішайте додавати зайві форми, інакше, коли згусток в них осяде, у Вас вийдуть дуже маленькі і тендітні головки сиру.

4. Після того, як весь згусток перекладений у форми, накрийте його рушником і залиште ущільнюватися і дозрівати на 48 годин при кімнатній температурі. В середині (через 24 години) необхідно один раз перевернути форми, щоб сир самопресувався у зворотньому напрямку.

Зніміть форми, посипте кожну головку сиру 1/4 ч л солі з кожної сторони. Накрийте рушником і залиште сир на дренажному килимку ще на добу.

У великий харчовий контейнер покладіть на дно кілька шарів паперових серветок або паперові рушники. Зверху покладіть дренажну платформу або дренажний килимок, а на нього сир. Закрийте контейнер кришкою і поставте в прохолодне місце з температурою 8-10°C.

5. Витримуйте сир у контейнері 2 тижні при температурі 8°C, але не більш 10°C. Контролюйте вологість у контейнері, закриваючи кришку щільно або не дуже щільно. Якщо на кришці з'явилися краплі вологи, її необхідно протерти серветкою. Якщо паперові рушники намокли, змініть їх на сухі.

Кірка сиру повинна зморщуватися, а зверху з'являтися біла пліснява. Якщо з'являються плями блакитної плісняви, значить у контейнері дуже волого,

якщо скоринка сохне - занадто сухо. Регулюйте вологість щільністю прилягання кришки контейнера.

Через 2 тижні поставте контейнер у холодильник і можете вживати в їжу сир. Зберігайте в холодильнику при температурі 4-5°C до 5 тижнів. Пік смаку сиру протягом періоду з 14 по 25 день після приготування.