

Сир Радомер

Технологічний процес

- ✓ перед початком приготування у вас під рукою має бути 5-6 л кип'яченої води 50С.
- ✓ кухонна нейодована сіль 220 г.
- ✓ за технологією молоко для цього сиру підфарбовується натуральним барвником для сирів (перед внесенням закваски).

1 . Резервування та дозрівання молока. На цьому етапі свіже молоко потрібно охолодити в холодильнику при температурі 10-12°С на 10-14 годин з метою наростання кислотності.

2. Нормалізація та пастеризація молока. Молоко ставимо на самий великий вогонь на потужну конфорку (ел. плиту потрібно спочатку розігріти). Нагріваємо молоко до температури 65-70°С і охолоджуємо якомога швидше.

3. Активація закваски. Молоко нагріти на найменшому вогні до температури 32-35°С і відразу зняти з вогню.

Закваску і пропіоновокислі бактерії (Propionici) розсипати на молоко і через пару хвилин ретельно розмішати акуратними рухами шумівкою зверху вниз. Залишити під кришкою на 30-40 хв.

4. Згортання молока. Фермент розчинити в 50 мл холодної перевареної води. Влити в молоко, ретельно, але акуратно, не збиваючи, розмішати протягом 10 секунд, накрити кришкою і залишити для ферментації.

Термін ферментації 40-45 хвилин, якщо молоко пастеризоване - близько 1 години. Край згустку-желе має чітко відокремитися від стінки каструлі на 1-2 мм.

5. Розрізка й обробка згустку. Нарізаємо желе на бруски з гранню 1,5-2 см. Накриваємо кришкою, даємо "відпочити" 10 хвилин, зливаємо вершок сироватки (близько 100 мл). Ставимо на повільний вогонь і спочатку ніжно й акуратно, потім більш інтенсивно починаємо обертати кубики. Нагрівання слабке. У цей період кубики згустку починаємо дробити в сирне зерно. Діаметр сирного зерна близько 7-8 мм. У період першого нагрівання і дроблення доводимо до температури до 36-38°С.

Обробка згустку та сирного зерна має бути проведена протягом 20-30 хв.

6. Викачування сироватки. На цьому етапі зливаємо 30% сироватки через друшляк. Мета цієї маніпуляції - припинити активний ріст молочно-кислих бактерій, позбавивши їх частини живлення (сироватки).

7. Внесення води. Потрібно додати 30-35% кип'яченої води 60°C по відношенню до сирної гущі, що залишилася.

8. Друге нагрівання. Нагрівання зі швидкістю 1°C на 2 хвилини (дуже повільне), вогонь потрібно періодично вимикати. Температура наприкінці нагрівання 40-45°C. Тривалість нагрівання і вимішування 8-10 хвилин. Розмір сирного зерна 4-5 мм.

9. Формування сирного пласта. На 15-20 хвилин залишаємо сирне зерно в сироватці "відпочити".

10. Самопресування під шаром сироватки. Перекладаємо сирне зерно у форму для пресування сиру й опускаємо в сироватку на 8-10 хвилин. Виймаємо форму з розсолу, даємо сироватці стекти кілька хвилин.

11. Приготування розсолу. 200 г кухонної нейодованої солі розчинити в 1л перевареної води. Відцідити через кілька шарів тканини.

12. Пресування. Починаємо пресувати сир невеликою вагою близько 1 кг, поступово збільшуючи тиск до 3,5 кг (добре цю функцію виконують гантелі). Сумарний час пресування 1 година, сир перевертаємо за цей час 2 рази.

13. Посолка в розсолі. Помістимо сир у розсіл на 12-14 год. Періодично перевертаємо.

14. Обсушка. Обсушуємо сир протягом 2-3 діб у холодильнику. Виймаємо ящик для овочів у нижній частині - це найтепліше місце. Перевертаємо кілька разів. Скоринка повинна стати абсолютно сухою!

15. Дозрівання.

- ✓ 1 етап - холодне дозрівання. У холодильнику. Температура 8-10°C, тривалість 10 діб, вологість висока 90-95%. Для створення такої вологості під решітку з сиром ставимо посудину з водою і досить

щільно накриваємо каструлю. Сир перевертаємо кілька разів на добу. Якщо скоринка починає розтріскуватися, купаємо сир у чистій воді 1-2 рази на добу.

- ✓ 2 етап - тепла (бродильна) камера дозрівання. Та сама конструкція на 20 діб переміщується в умови 20-22°C, вологість 85-90%.
- ✓ 3 етап - холодне дозрівання. У холодильнику. Температура 8-10°C, тривалість 10 діб, вологість висока 80-85%. Для створення такої вологості не дуже щільно накриваємо каструлю. Якщо ж сир оброблений латексом, то про температуру дбаєте Ви, а потрібну вологість він створить сам.

16. Зберігання. Зберігаємо сир за температури 8-10°C, вологість помірна.

Поява на сирі невеликих ділянок цвілі - це нормально!

Просто витріть її марлею, змоченою в розчині солі. Ні в якому разі не порушуйте цілісність кірки! Не зрізайте цвіль! Всередину її не пустить потужний бактеріальний комплекс закваски!