

Сир Буко

Для того, щоб сир Буко мав виражений вершковий смак, молоко для його приготування повинно мати жирність 7-10 %. Цього можна досягти шляхом додавання в молоко вершків. Наприклад, для отримання 1 л такого молока потрібно змішати 750 мл молока жирністю 3,2% і 250 мл вершків жирністю 30%.

Приготування

Повільно нагріти молоко до температури 30 градусів.

Приготувати розчин хлористого кальцію. Для цього розчинити вміст упаковки хлористого кальцію в 50 мл кип'яченої води.

Додати розчин хлориду кальцію з розрахунку 1 чайна ложка на 10 літрів молока і розмішати в молоці. Хлорид кальцію збільшує вихід сиру для пастеризованого молока.

Посипати заквасочну культуру на поверхню молока і дати їй зволожитися 1-2 хв. Після цього добре розмішати молоко.

Для надання сиру більш щільної структури можливе додавання ½ порції ферменту.

Початкове дозрівання

Накрити каструлю і залишити молоко на дозрівання. Молоко має перебувати в спокої протягом 12-24 годин. Не страшно, якщо температура падає до температури 20-22 градуси.

Протягом цього періоду внаслідок дії бактеріальної культури вироблятиметься масляниста ароматична сполука (Діацетил), яка є природним натуральним продуктом сквашування молока. Крім цього виділяється невелика кількість вуглекислого газу (CO₂), внаслідок чого структура готового сиру стане ніжнішою та легшою.

Закінчення стадії дозрівання можна визначити візуально, коли тонкий шар сироватки покриє всю поверхню.

Триваліший час дозрівання додасть готовому сиру кислішого смаку.

Деяке збільшення кислотності триватиме протягом зливу сироватки, тож це потрібно враховувати для отримання сиру, що відповідає вашому смаку.

Занадто короткий час дозрівання може призвести до отримання слабшого згустку, що ускладнить відділення сироватки. Переконайтеся, що згусток має хороший чистий розріз перед тим, як зливати сироватку.