

## Стілтон

1.Змішайте у великій каструлі молоко і вершки, повільно нагрійте на водяній бані до 31°C, постійно помішуючи. В процесі нагріву додайте хлорид кальцію, розведений у воді, перемішайте. Перемішуйте акуратно, не збиваючи. Вимкніть нагрів.

2.Посипте заквасочну культуру на поверхню молока, дайте увібрати вологу 2 хвилини. Потім перемішайте, намагаючись розподілити порошок по всьому об'єму молока. Накрийте кришкою і залиште молоко на 45 хвилин.

3.Влийте розчинений у воді фермент, добре перемішайте його по всьому об'єму молока. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 90 хвилин для згортання молока. Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин. Якщо чисте відділення є, нарежьте згусток на кубики зі стороною 1.5 см, після чого залиште на 20 хвилин. В цей час згусток осяде на дно, а сироватка підніметься.

4.Перекладіть згусток в мішечок для сиру, залиште стікати протягом однієї години. Зв'яжіть краю мішечка, підвісьте над раковиною і залиште стікати ще протягом 30-40 хвилин, поки сироватка повністю не перестане капати. Покладіть мішок з сирною масою під прес або вантаж вагою 1.5-2 кг (на форму зараз не звертаємо уваги) на 12-15 годин (на вечір і ніч) при температурі 22-24°C. В приміщенні не повинно бути протягів.

5.Вранці вийміть згусток з-під преса і з мішечка, поріжте на маленькі шматочки зі стороною 0.5-1 див. Чим менше шматочки, тим рівніше вийде сир. Змішайте сіль і порошок цвілі, перемішайте це все акуратно руками (в стерильних рукавичках) з кубиками сирної маси. Перемістіть сирні кубики в форму для пресування. Поставте під вантаж 2-3 кг на 10 годин. Перевертайте сир у формі кожні 5 годин. Переверніть сир і залиште пресуватиметься сир на ніч. Переверніть форму і продовжуйте пресувати сир ще протягом 2-3 днів вагою до 2 кг, перевертаючи його кожні 10 годин. Стежте, щоб поверхня сиру підсихала рівномірно знизу і зверху. Після 3-х днів пресування ваш сир Стілтон готовий до дозрівання.

6.Вийміть сир з форми і проткніть його стерильною спицею по вертикалі (у вершині та на підставі циліндра) в декількох місцях, по спіралі, починаючи від центру (створюємо простір для зростання цвілі), на відстані 2 см один від одного. Проколи повинні бути глибиною в 2/3 від висоти сиру. Покладіть сир в приміщення для дозрівання. Температура в камері - 8-10°C, вологість 85-95%. Досягти потрібного рівня вологості можна, помістивши сир в додатковий контейнер з кришкою. На дно контейнера помістіть дренажну сітку. Вологість регулюйте, відкриваючи і закриваючи кришку. Якщо на стінках і кришці контейнера утворилася волога, витирайте її паперовим рушником. На перших етапах дозрівання, коли блакитна цвіль на поверхні

зростає досить активно, один раз в тиждень видаляйте утворилася на поверхні сиру цвіль з допомогою ножа. Чим більше буде вологість в камері для дозрівання, тим активніше буде зростання цвілі. Перші прояви цвілі на поверхні сиру ви побачите вже через півтора-два тижня дозрівання. Потім кількість цвілі буде збільшуватися, поступово підсихаючи (залежить від рівня вологості у вашій камері для дозрівання) і утворюючи прожилки зеленувато-коричневого кольору на поверхні сиру. При цьому, якщо поверхня сиру досить волога, то поступово утворюється рожево-помаранчева кірка, а якщо поверхня суха - то легкий наліт білої плісняви. Зовнішній вигляд поверхні Стілтона буде відрізнятися при різних температурно-вологісних умовах.

7.Через 3 місяці сир можна їсти, а можна витримати його до 6 місяців, одержавши більш комплексний і насичений смак сиру Стілтон.