

Філадельфія

1. Молоко для приготування сиру Філадельфія повинно мати жирність 7-10%. Це досягається шляхом додавання вершків у молоко. Налийте молоко в каструлю і повільно нагрійте до температури 30°C. Посипте заквасочну культуру на поверхню молока і через 1-2 хвилини акуратно перемішайте. Додайте в молоко молокозсідальний фермент, попередньо розчинений у 50 мл охолодженої кип'яченої води. Перемішайте молоко.
2. Накрийте каструлю кришкою і залиште на дозрівання протягом 12-24 годин. Температура не повинна впасти нижче 20-22°C. Молоко має залишатися в спокої, його не можна перемішувати. Закінчення стадії дозрівання можна визначити за тонким шаром сироватки, що покриває поверхню.
3. Після остаточного дозрівання молока перенесіть сирний згусток у друшляк, вистелений дренажною тканиною.
4. Сироватка має стікати протягом 1-2 годин, потім зберіть тканину за 4 кути і підвісьте над каструлею або раковиною ще на 10 -20 годин.
5. Остаточний час зливу сироватки залежить від ваших уподобань. Чим довше зливається сироватка, тим жорсткішим і менш пастоподібним стає сир.
6. Коли сир досяг бажаної консистенції, добре перемішайте його для отримання більш однорідного і пастоподібного стану. Під час перемішування можна додати будь-які трави, спеції тощо, а також сіль за смаком.