

Качокавалло

1. Молоко повільно нагрійте на водяній бані до 36°C, постійно помішуючи. Влийте в молоко розведений у воді хлористий кальцій, перемішайте і дайте постояти 3 хвилини.
2. Додайте закваску. Посипте порошок на поверхню молока, дайте настоятися 3-5 хв. Потім добре перемішайте знизу вгору, розподіляючи культуру по всьому об'єму молока. Накрийте кришкою і дайте постояти 45-60 хв. Щоб уникнути охолодження молока, можна також укрити його рушником.
3. Знову перемішайте, перевірте температуру (має залишитися на рівні 36°C), потім влийте розчинений фермент. Перемішуйте знизу-вгору, щоб максимально рівномірно розподілити фермент по всьому об'єму молока. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 45 хв для згортання молока.
4. Температура може впасти на кілька градусів - це не страшно. Коли згусток став щільним і блискучим, як желе, його необхідно порізати на кубики стороною 1-1.5 см (це середній розмір). Для цього спочатку поріжте згусток довгим ножом по вертикалі, на стовпчики, залиште на 5 хвилин, щоб краї ущільнилися, а потім доріжте по горизонталі ножом або великим вінчиком для збивання.
5. Коли згусток порізаний, почніть повільно піднімати його температуру. Вона має досягти 45°C за 25 хвилин нагрівання. Під час нагрівання постійно помішуйте сирне зерно, ви помітите, як воно ущільнюватиметься і зменшуватиметься в розмірах, віддаючи сироватку. Спочатку помішуйте дуже акуратно і дбайливо, щоб не розкришити щойно порізане сирне зерно. Підтримуючи температуру 45°C, вимішуйте сирне зерно ще протягом 20 хвилин. Залиште сирне зерно на 15 хвилин, щоб воно осіло на дно каструлі. У цей час простерилізуйте та підготуйте форми. Злийте (але не виливайте) сироватку так, щоб вона лише злегка покривала шар осілого сирного зерна.
6. Якщо ви хочете зробити Качокавалло з наповнювачами, ви можете додати їх на цьому етапі: просто змішайте подрібнений наповнювач із

сирним зерном. Зерно акуратно зберіть в єдиний пласт, підпресовуючи його руками в стерильних рукавичках і видаліть ще якомога більше сироватки.

7. Перекладіть шматки сирної маси з каструлі у форми-кошики (обережно, з них стікатиме багато сироватки). Далі необхідно організувати теплу камеру-стуфатуру, як для Качотти. Для цього на дно каструлі, в якій варився сир (тепер вона має стати порожньою) налийте води температурою 45-47°C. Температура сиру в камері не повинна опускатися нижче 37°C, тому гарячу воду доведеться час від часу підливати.
8. Поставте в каструлю решітку на ніжках (наприклад, як від мікрохвильовки), а на цю решітку - форму з сиром. Важливо, щоб рідина не торкалася дна сирної форми. Залиште форми в теплій камері на досить тривалий час (зазвичай 2-3 години, але може зайняти і до 12). За цей час кислотність сирної маси наростатиме за рахунок конвертації лактози в молочну кислоту, у підсумку кислотність сирної маси має становити рН 5.2-5.3. Кислотність вище рН 4.9 зробить сирну масу дуже крихкою, і під дією гарячої води вона просто розпадеться. А якщо кислотність буде недостатньою, маса просто не буде тягнутися.
9. До кінця часу дозрівання сиру підготуйте каструлю дуже гарячої води (80-85°C), а також гумові рукавички і дерев'яну ложку. Замість води можна використовувати сироватку, що залишилася від сиру або рікотти. Також підготуйте каструлю з холодною, крижаною водою, на яку покладіть палицю-перекладину: ми будемо підвішувати до неї сир. І в цей самий час потрібно встигнути приготувати насичений 20% соляний розчин: нагрійте воду, розчиніть у ній сіль, хлорид кальцію та оцет, а потім охолодіть у холодильнику. Якщо у вас немає рН-метра, то після 60 хвилин дозрівання сирної маси в теплій камері необхідно почати робити проби на плавлення.
10. Якщо ж ви є щасливим володарем цього пристрою, проби на плавлення почніть робити з досягнення сирною масою рН 5.45. Для цього налийте в маленьку чашку підготовленої гарячої води, відріжте маленький шматочок від сирної маси (довгу смужку зі стороною в 0.5 см) і покладіть його в чашку. Зачекайте 1-2 хвилини і спробуйте розтягнути. Якщо шматочок вільно розтягується в 5 разів і не рветься, все, сирна

маса готова до плавлення.

11. Якщо маса поки що тягнутися не хоче, повторіть тест на іншому шматочку ще через 15 хвилин, і так, поки не досягнете потрібної кислотності.
12. Отже, сирна маса готова до плавлення, і зараз почнеться найскладніша та найцікавіша частина: витягування. Саме цей процес і дає назву цілому сімейству сирів: Паста Філата або витяжні. Виймаємо сирну масу з камери і з форми та нарізаємо її на тонкі довгі смужки стороною 0.5 см і викладаємо їх у чашку або каструлю, в якій будемо плавити. Акуратно наливаємо в ту ж чашку стільки гарячої води, щоб вона злегка покривала шматочки сирної маси. Намагайтеся лити не безпосередньо на сирну масу, а на стінку каструлі. За допомогою дерев'яної ложки почніть перемішувати сирну масу по колу, намагаючись, щоб гаряча рідина потрапила на кожен шматочок. Якщо молоко було досить жирним, рідина може забарвитися в молочний колір.
13. Коли ви помітите, що маса почала розм'якшуватися і тягнутися, потрібно замінити воду на нову. Акуратно злийте рідину і влийте по стінці каструлі нову порцію 80-градусної води або сироватки. Продовжуйте мішати. Поступово маса почне розм'якшуватися і зливатися воедино. Почніть акуратно розтягувати, піднімаючи масу дерев'яною ложкою, зробіть так кілька разів, щоразу повертаючи масу назад у каструлю. Якщо маса стала тягнутися гірше, час знову змінити воду. Коли маса стала повністю однорідною, можна спробувати "взяти справу у свої руки". Тільки не забудьте надіти рукавички: маса дуже гаряча, можна отримати опік. Справжні майстри в Італії ліплять Качокавалло голими руками, змочуючи їх постійно в крижаній воді.
14. Спочатку нам потрібно зробити з сирної маси товсту довгу "мотузку" - беремо сирну масу і починаємо розтягувати її в сторони, стискати і розтягувати знову.
15. На цьому етапі можна поділити сирну масу на 2 частини, якщо ви хочете зробити 2 маленьких сири. Зрештою, залишаємо її в розтягнутому стані й починаємо наче намотувати саму на себе: спочатку формуємо невелику "основу клубочка", розміром із кулак, а

потім намотуємо на цей клубок сирну масу.

16. Коли клубок сформовано повністю, потрібно почати загортати його всередину себе самого таким чином, щоб зовнішній бік ставав гладеньким і кулястим, у такий спосіб вийде щось, що віддалено нагадує ганчір'яну торбинку. Далі починаємо робити "горлечко" нашого сиру: обома руками обхоплюємо сир за той край, куди ми підвертали масу і стискаємо, поступово роблячи горловину все вужчою і вужчою. Зрештою відкручуємо і відриваємо товстий край. У нас на цей момент вийшов сир у формі краплі: округлий і широкий з одного боку та вузький, загострений з іншого. Продовжуємо формувати горлечко: акуратно обома руками переміщаємо частину сирної маси на тонкий край, щоб вийшов невеликий "пупочок", характерний для Качокавалло.
17. Коли ви станете задоволені формою вашого сиру, обв'яжіть його мотузкою, підніміть нагору, щоб гравітація зробила свою справу і сир набув остаточної форми, після чого відразу ж опустить у каструлю з крижаною водою. Щоб сир не торкався дна і не деформувався, а "висів" у воді, прив'яжіть мотузку до перекладки. Дочекайтеся, поки температура сиру зрівняється з температурою води, після чого його можна витягувати: форму він більше не втратить.
18. Далі відправляємо сир у заздалегідь підготовлену соляну ванну. Тривалість посолки: 2-3 години на 500 г сиру. Сир плаватиме в розсолі, тож його потрібно буде щонайменше 1 раз перевернути в середині часу посолу. Під час засолювання зніміть тимчасово мотузку з сиру.
19. Після того, як сир достатньо просолився, знову обв'яжіть його шийку мотузкою і підвісьте в камері для дозрівання. Мінімальний термін дозрівання - 1.5 місяці, у камері має бути 10-13°C і вологість 80-85%. Протягом усього терміну дозрівання, щоб сир не пересихав, можна змащувати його оливковою олією приблизно раз на тиждень. Також цей сир можна закоптити через деякий час після того, як скоринка підсохла. Качокавалло на різних термінах дозрівання має різні смакоароматичні характеристики.