

Камамбер

1. Налийте 5 літрів молока в каструлю, нагрійте до температури 32°C. Зніміть з вогню.
2. Посипте на молоко порошок закваски і обидва види цвілі. Дайте постояти 2 хвилини, щоб порошки ввібрали вологу. Потім плавними рухами зверху-вниз шумівкою перемішайте весь обсяг молока.
3. Розчиніть хлорид кальцію в 50 мл води, додайте одну чайну ложку розчину в молоко (для пастеризованого молока). Розчиніть фермент в 50 мл води. Додайте розчин у молоко і перемішайте.
4. Накрийте каструлю кришкою або рушником і залиште на 1-1,5 години для сквашування.
5. Перевірте утворення згустку. Повинно бути досягнуто чисте відділення згустку від сироватки. Якщо цього ще не сталося, залиште ще на кілька хвилин.
6. Розріжте згусток на кубики зі стороною 2,5 см залиште на 5 хвилин, щоб згусток опустився на дно, і відокремилася сироватка.
7. Повільно перемішуйте масу протягом 10 хвилин. За цей час сирне зерно ущільнюється, відділяється більше сироватки.
8. Візьміть решітку або контейнер для стікання рідини з решіткою. Покладіть дренажні килимки, поставте на килимки дві форми для Камамбера.
9. Обережно перекладіть згусток у форми. Спочатку весь згусток не поміститься, залиште його на 15-20 хвилин, згусток у формі буде осідати, а Ви будете поступово викладати весь згусток у форми.
10. Як тільки Ви виклали весь згусток у форми, залиште його осідати на 2 години.
11. Через дві години сир досить ущільнився. Тепер необхідно його перевертати.
12. Для цього накрийте форми двома дренажними килимками, ще однією решіткою, і притримуючи за верх і низ швидко переверніть. Сир у формі теж зрушить до низу і буде самопресуватися в іншому напрямку.
13. Необхідно перевертати сир кожні півгодини наступні три години. В результаті цього процесу сир формує щільну головку.
14. Залишаємо сир на ніч (10 годин) у формі.
15. На наступний ранок знімаємо форми, солимо сир прямо з сільнички, по пів чайної ложки на кожну сторону.
16. Щоб сир підсох, потрібно залишити його на дренажному килимку (на дві години)

17. Тепер необхідно поставити сир визрівати. Для цього візьміть харчовий контейнер, постеліть на дно паперові серветки і дренажні килимки, а на них покладіть сир. Слідкуйте за утворенням конденсату в камері: на сир не має нічого капати.

18. Закрийте контейнер, трохи залишивши зазор під кришкою для припливу повітря - він необхідний для правильного росту білої плісняви, після чого поставте його на два тижні в холодильник.

19. Найкращі умови для визрівання сиру - це температура 8°-10°С, його необхідно щодня перевертати, щоб пліснява розросталася рівномірно. Протягом 10-15 днів Ви побачите скоринку плісняви на сирі. При перевертанні сиру щодня трохи приминають білий пушок (щоб скоринка ставала більш щільною).

20. Через три тижні загорніть сир в пергаментний папір, покладіть назад в контейнер і витримайте ще 1 тиждень при температурі 4°- 6°С. Визначити готовність Камамбера можна легким натисканням на його скоринку: якщо сир піддається, приминається, то він готовий.

21. Через 4 тижні сир можна їсти. Зберігати в холодильнику, загорнутим у папір, протягом 2 тижнів.