

Кайрфіллі

1. Молоко повільно нагрійте на водяній бані до 32°C, постійно помішуючи. Процес не повинен зайняти менше 30 хвилин. Влийте в молоко розведений у воді хлористий кальцій (охолоджена кип'ячена), перемішайте і дайте постояти 3 хвилини. Додайте закваску. Розосипте порошок на поверхню молока, дайте настоятися 3-5 хвилин. Потім добре перемішайте знизу вгору, розподіляючи культуру по всьому об'єму молока. Накрийте кришкою і дайте постояти 40 хвилин. Щоб уникнути охолодження молока, можна накрити його рушником.

2. Знову перемішайте, перевірте температуру (повинна залишитися на рівні 32°C), потім влийте розведений фермент. Перемішуйте знизу-вгору, щоб максимально рівномірно розподілити фермент по всьому об'єму молока. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 35-40 хвилин для згортання молока.

3. Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин. Коли згусток став густим і блискучим, як желе, його можна почати розрізати. Нарізати згусток треба на дрібні кубики (стороною 6 мм), тому спочатку наріжте на стовпчики, дайте їм постояти і схопитися протягом 5 хвилин, а потім скористайтеся великим вінчиком для збивання, обережно подрібнюючи згусток на маленькі кубики. Підтримуйте температуру 33°C протягом 40 хвилин, постійно помішуючи сирне зерно. При цьому зерно зменшиться у розмірах і стане пружним. Залиште сирне зерно на 5-10 хвилин, щоб воно осіло на дно каструлі. Потім злийте зайву сироватку, а сирне зерно перекладіть в застелений дренажною тканиною друшляк, який поставте в раковину або на піддон, куди буде стікати сироватка. Залиште сирну масу ущільнюватися, а сироватку - стікати на 15-20 хвилин.

4. За минулий час сирна маса вже встигне утворити цілісний шматок, який тепер треба нарізати пластинами товщиною 2,5-3 см. Пласти сиру покладіть один на одного. Через 5 хвилин перекладіть верхні пласти вниз, а нижні - вгору і залиште ще на 5 хвилин. Потім повторіть операцію. Всього така імпровізована чеддеризація повинна зайняти 15 хвилин, за цей час сирна маса набуде певні властивості і здобуде свою кислотність. Після чеддеризації поріжте сир на кубики стороною 2,5-3 см і обережно перемішайте їх з сіллю.

5. Підготуйте форму для пресування: застеліть її дренажною тканиною, щоб зробити якомога менше складок. Перекладіть сирну масу в форму і накрийте шматком дренажної тканини, а зверху притисніть кришкою.

6. Пресуйте вагою 4.5 кг протягом 10 хвилин. Вийміть сир з-під преса і з форми, переверніть, посипте тонкий шар солі на обидві його поверхні, загорніть в чисту дренажну тканину і покладіть знову під прес з вагою 4.5 кг на 10 хвилин. Потім збільште вагу 7 кг на 20 хвилин і 7 кг на 18 годин.

7. Дістаньте сир з форми і поставте на дренажний килимок сохнути при кімнатній температурі на 2-4 дня. Перевертайте сир 3 рази на добу, щоб скоринка сохла рівномірно. Як тільки скоринка сиру підсохла, перемістіть його в камеру для дозрівання з температурою 12-15 ° С і вологістю 80-85% мінімум на 3 тижні. Перевертайте сир щодня, щоб він зрів рівномірно. В процесі дозрівання сир покриється легким білим нальотом, його видаляти не потрібно. У разі появи сторонньої цвілі змийте її легким соляним розчином або оцтом. Сир може дозрівати до 3-4 місяців, в цьому разі він набуває більш щільну сіро-коричневого скоринку и більш насичений комплексний смак. Сіро-коричнева скоринка формується шляхом підвальної витримки та утворення натуральної плісняви на поверхні сиру, яка, засихаючи, стає коричневого кольору.