

Маскарпоне

Традиційно крем-сир Маскарпоне готується з вершково-молочної суміші жирністю 20-25%. Необхідної жирності можна досягти шляхом змішування молока жирністю 3.2% і вершків жирністю 35-40% у пропорції 1:1.

1. Пастеризація

Дуже добре, якщо молоко буде пастеризовано за температури 65-72°C протягом 30 с. У цьому випадку нагрівання й охолодження молока потрібно проводити швидко. Для нагрівання молока використовується великий вогонь або висока потужність електроплити. Слід врахувати інерційність посуду. Під час досягнення температури 65°C, ємність із молоком слід швидко занурити в холодну або крижану воду (наприклад, у каструлю більшого об'єму або ванну).

Приготувати розчин хлористого кальцію. Для цього розчинити вміст упаковки хлористого кальцію в 50 мл кип'яченої води.

Додати розчин хлористого кальцію з розрахунку 1 чайна ложка на 10 літрів молока (хлористий кальцій збільшує вихід продукту якщо використовується пастеризація).

2. Дозрівання

Після охолодження молока до 30°C, розсипати вміст капсули "закваска" по поверхні молока. Суха культура закваски повинна зволожитися. Через 1 хвилину ретельно перемішати молоко шумівкою.

Накрити ємність із молоком кришкою і залишити в теплому місці на 10-12 годин. Температура молока в цей період не повинна опускатися нижче 20-24°C.

Через 10-12 годин молоко ущільниться й утворить молочно-сирний згусток. Цей згусток може не буде дуже щільним, але для Маскарпоне так і має бути.

3. Відокремлення сироватки

Підготуйте друшляк або форму для сиру. Для цього використовуйте фільтрувальну тканину або марлю. Використовуючи шумівку або невелике ситечко, помістіть молочно-сирний згусток у підготовлену ємність для відділення сироватки. Час витримки від 1 до 12 годин залежить від необхідної текстури Маскарпоне. Чим більше сироватки

відокремитися, тим щільнішим і сухішим буде сир. Готовий Маскарпоне зовні може нагадувати збиті вершки.

Маскарпоне можна змішати з цукром або медом за смаком. Зберігати в холодильнику та використовувати протягом 7 днів.