

Сир Реблошон

1. Налийте в каструлю молоко і нагрівайте до 30°C. Зніміть з вогню. Посипте на поверхню молока закваску і культури плісняви. Дайте постояти 3 хвилини, щоб порошок увібрав вологу. Обережними повільними рухами перемішайте весь обсяг молока шумівкою або ложкою. Накрийте кришкою і дайте постояти 15 хвилин.
2. Розчиніть хлористий кальцій у 50 мл води. Розчиніть фермент у 50 мл води. Додайте чайну ложку розчину хлористого кальцію і розчин ферменту в молоко. Добре, але повільно перемішайте. Накрийте кришкою і залиште на 30 хвилин.
3. Перевірте згусток на «чисте відділення», якщо необхідно залиште ще на 10-15 хвилин. Як тільки «чисте відділення» досягнуто, поріжте згусток ножом або великим вінчком на шматочки розміром 0,5-1см. Поставте каструлю на вогонь. Помішуючи, нагрійте масу до 35°C. Цей процес перемішування і нагрівання повинен бути поступовим і зайняти 35 хвилин. Не нагрівайте масу занадто швидко! Перестаньте перемішувати і залиште на 5 хвилин, щоб сирне зерно осіло на дно каструлі. Злийте сироватку так, щоб залишок злегка покривав шар сирного зерна на дні каструлі.
4. Поставте форми на дренажну споруду (сітка на ній два дренажних килимка або дренажна платформа). Шумівкою рівномірно перекладіть згусток у форми. Покладіть зверху кришку і залиште для самопресування на 30 хвилин. Наступні 2 години перевертайте сир кожні 30 хвилин.
5. Після двох годин перевертання сиру у формі, поставте форми під прес, з вагою 5 кг (по 2,5 кг на кожен голівку сиру) і залиште пресуватися на 8 годин при кімнатній температурі.
6. Вийміть сир з форми, посоліть прямо зверху сухою сіллю з розрахунку 1 чайна ложка на голівку сиру, і покладіть на дренажний килимок на 2 години. Від солі буде виділятися більше сироватки.
7. Візьміть харчовий контейнер, який вміщує дві голівки сиру. Покладіть на дно два шари паперових серветок, на них два шари дренажних ковріков, зверху сир на. Витримуйте при температурі 8°C 5 - 6 тижнів. Кожні два дні перевертайте сир і промивайте тканиною, змоченою в розсолі *, щоб підштовхнути розвиток характерної скоринки. Через 6 тижнів на сирі

розвинеться характерний аромат і липка пікантна кірка. Коли Ви натискаєте на центр сиру, текстура буде м'якою та вершковою. Загорніть сир з поверхневою пліснявою, в двошаровий папір для сирів, покладіть в холодильник. Вживати можна протягом 3-х тижнів.

* щоб зробити розсіл для промивання скоринки сиру закип'ятіть 1/2 чашки води (125мл), остудіть до кімнатної температури. Розчиніть у воді 1 ч. л. (5мл) солі. Використовуйте при промиванні кожного разу один і той же розсіл, в ньому будуть накопичуватися бактерії поверхневого слизу, необхідні для цього виду сирів. Кожен раз після промивання зливайте розсіл в пляшечку і зберігайте в холодильнику.