

Сир Рокфор

1. Нагріти молоко до 30°C.
2. Додати закваску і культуру блакитний цвілі, ретельно перемішати.
3. Залиште дозрівати протягом 1 години 30 хвилин, підтримуючи температуру на рівні 30°C.
4. Додати фермент, розчинений в 50 мл кип'яченої та охолодженої води.
5. Залишити в спокої протягом 1 години.
6. Акуратно розрізати сирний згусток на кубики із стороною близько 2 см.
7. Перемішувати кожні 5 хвилин, протягом наступних 60 хвилин, підтримувати температуру на рівні 30°C.
8. Залишити на відпочинок протягом 5 хвилин.
9. Злити сирне зерно на друшляк, викладений марлею.
10. Акуратно перемішати з 3 столовими ложками дрібної солі для сиру.
11. Перекласти сирне зерно в форми і перевертати у формі для остаточного зливу сироватки протягом 4 годин (кожні 15 хвилин протягом першої години і щогодини протягом 3-х годин).
12. Перевернути і залишити на 8 годин або на ніч при вологості 80% і температурі 20°C.
13. Перевернути і залишити ще протягом 8 годин при тій же температурі і вологості.
14. Видалити сир з форми, залишити протягом 8 годин при тій же температурі і вологості на дренажному килимку.
15. Посипати сіллю, струшуючи надлишки.
16. Помістити сир для визрівання при вологості 95% і температурі 10-11°C.

17. Перевертати сир кожен день протягом 7 днів, протираючи кожен раз невеликою кількістю солі.

18. Перевертати сир ще 7 днів, але вже без протирання сіллю.

19. Проткнути сир добре простерилізованій спицею з інтервалом приблизно 2.5см .

20. Залишити сир для дозрівання протягом ще 90 днів при тій же вологості і температурі, перевертати сир кожні 3-4 дні. Цвіль повинна з'явитися приблизно через 1 місяць. Якщо цвіль буде з'являтися на зовнішній поверхні сиру, її необхідно очищати сольовим розчином

21. Загорнути сир у фольгу або папір для сиру і зберігати при температурі 8 градусів до вживання.