

Шевр

1. Нагрійте молоко до температури 20-22°C, помістивши ємність з молоком в каструлю або раковину з теплою водою. Після досягнення потрібної температури додайте заквасочну культуру з культурами цвілі. Щоб запобігти злипанню порошку, посипте закваски на поверхню молока. Через 2 хвилини перемішайте молоко шумівкою. Розчиніть фермент в 50 мл холодної кип'яченої води. Додайте розчин у молоко і ретельно перемішайте.
2. Молоко залиште на 6-12 годин. В результаті дії заквасочної культури і ферменту повинен утворитися сирний згусток. Температуру слід підтримувати на рівні 20-22°C. Більш тривалий час дозрівання молока призведе до отримання більш кислого смаку сиру.
3. Добре сформований сирний згусток можна визначити за такими ознаками: вся поверхня покрита тонким шаром сироватки, згусток легко відокремлюється від стінок каструлі, при надрізі ножом утворюється чистий надріз. Готовий згусток потрібно перекласти шумівкою в друшляк і дати стекти сироватці. Кількість часу, необхідна для зливу сироватки близько 6 годин при температурі 20-22°C, час відціджування залежить від того, який сир потрібно отримати. Для більш солодкого і вологого сиру потрібно менше, ніж для більш сухого. Слід пам'ятати, що бактерії все ще працюють до тих пір, поки сироватка не злита, і перетворюють лактозу в сироватці в молочну кислоту. Час зливу і температура в приміщенні визначають, скільки сироватки стікає з згустку. Більш висока температура сприяє утворенню газів і надмірну втрату вологи; більш низька температура перешкоджає дренажу і сир вийде вологим з дуже коротким терміном придатності.
4. Після того, як сир стече до потрібної вам консистенції, посоліть його за смаком і поставте в холодильник. Сіль сприяє посиленню аромату сиру, але більш важливо те, що вона уповільнює/зупиняє вироблення надмірної кислоти. В цей час ви можете також додати зелень або спеції (використовуйте свою уяву) і змішайте з сиром. Тепер ваш свіжий Шевр потрібно охолодити для того, щоб ще більше сповільнити роботу бактерій. Зберігати сир необхідно в харчовому лотку з кришкою, він готовий для їжі або приготування їжі. Як і будь-який інший свіжий сир, Шевр краще всього зберігати до 7-10 днів.
5. Шевр може бути поміщений у форми або до, або після зливу сироватки. Через дві години після початку формування, чверть чайної ложки солі посипається на поверхню сиру в формі. Вранці сир виймається з форми, перевертається і втягнений у форму. Ще чверть чайної ложки солі посипається зверху на поверхню сиру. Сир залишається в формі до кінця дня, після чого вилучається з форми і розміщується на дренажний килимок, на відкритому повітрі при температурі 16-18°C. Бажано забезпечити охолодження вентилятором.

6. Додавання культури **Geotrichum candidum** і **Penicillium candidum** в молоко одночасно з основною культурою служить для отримання бархатно-білої поверхні при старінні. Обробка поверхні сиру цвіллю *Geotrichum* надає сиру Шевр унікальну вологу зморшкувату скоринку.

Покриття поверхні сиру сумішшю золи, солі, цвілі *Geotrichum candidum* і плісняви *Penicillium candidum* формує дуже красивий чорний шар з оксамитовими білими розводами. Зола, до того ж, знижує рівень кислотності і прискорює дозрівання сиру. Зростання цвілі займає від трьох до п'яти днів

Коли зростання починається, сир поміщається у вологе середовище з 90% відносної вологості і температурою 7-9°C. Перевертається сир щодня, поки він не буде повністю покритий білою пліснявою (близько десяти днів після формування сиру).