

## Сир Валансе

1. Нагрійте молоко до 22°C, зніміть з вогню.
2. Посипте на поверхню молока заквасочную культуру і обидва види цвілі. Залиште на 3 хвилини, щоб порошки ввібрали вологу. Потім акуратно перемішайте весь обсяг молока великий шумівкою.
3. Розведіть сичужний фермент в 50 мл води і додайте в молоко. Якщо використовується пастеризоване молоко, розведіть 1 ч. л. 10-% розчину хлористого кальцію в 50 мл води і потім додайте в молоко. Все перемішайте, накрийте каструлю кришкою і залиште при кімнатній температурі на 18 годин (якщо у вас в кімнаті жарко, то скоротіть час до 15 годин).
4. Через 15-18 годин повинен сформуватися гарний згусток, а над ним невеликий шар сироватки. Видаліть сироватку з поверхні ополоником або великою ложкою.
5. Тепер шумівкою візьміть зверху шар згустку товщиною 1-1,5 см і покладіть у форму. Так, "зрізуючи" шумівкою шари, перекладіть весь згустку у форми. Якщо весь згусток відразу не поміщається, почекайте 15-20 хвилин. Згусток буде ущільнюватися і осідати. Поступово ви зможете перекласти весь згусток.
6. Перекладіть весь сир у форму, накрийте форми рушником і залиште ущільнюватися і дозрівати на 48 годин при кімнатній температурі. Не забувайте періодично зливати сироватку з піддону.
7. Візьміть контейнер для дозрівання, покладіть вниз два шари паперових серветок, а на них дренажний килимок. Посипте кожну головку сиру 3/4 ч. л. солі. Потім візьміть маленьке ситечко, покладіть в нього 2 ч. л. меленого вугілля. З допомогою ситечка обсипте кожну головку сиру шаром вугілля. Нам не потрібен дуже щільний шар — легка припорошеність, через яку видно білий сир, це те що потрібно. Трохи постукайте пальцями по поверхні сиру, щоб вугілля не обсипалось.
8. Поставте сир на паперовий рушник в контейнер, накрийте кришкою і залиште при кімнатній температурі 24 години.

9. Витягніть з контейнера сир і паперові рушники. На дно покладіть дренажну платформу або кілька шарів дренажних килимків, зверху поставте сир. Витримуйте сир 10 днів при температурі 8°C.

10. Якщо на дні контейнера скупчується волога, видаляйте її серветкою і трохи відкрийте кришку. При підвищеній вологості можуть утворитися плями блакитної цвілі. З іншого боку, занадто сухе повітря призведе до висихання сиру. Регулюйте вологість щільністю закриття кришки контейнера.

11. Через 10 днів загорніть сир в двошаровий папір і покладіть в контейнер. Сир готовий до вживання. Ви можете зберігати сир в холодильнику до 2-х місяців.