

**Рецепт домашней густой сметаны
с молочным пектином LM-106 AS YA
На 1 л домашней сметаны потребуется:**

Сливки: 1 л

Пектин LM-106 AS-YA: 1,5- 2 гр

Сухое молоко 15 грамм

Закваска Хр.Хансен СН-N (XPL): 0,05 гр

Способ приготовления:

1. Хорошо перемешать пектин с сухим молоком (для удобства внесения в сливки)
2. Нагреть сливки до температуры 65°C
3. С помощью блендера внести смесь пектина и сухого молока в нагретые сливки и размешать до полного растворения пектина
4. Нагревать полученную смесь в течение 30 сек при 90°C для стерилизации молочной смеси и улучшения свойств молочной среды, в которую будет вноситься заквасочная культура.
5. Охладить до температуры внесения закваски, например для закваски СНN = 27°C, для закваски XPL = 32°C
6. Внести закваску и сквашивать до готовности. С закваской СНN время сквашивания 12-14 часов, с закваской XPL время сквашивания 12-14 часов.
7. Перемешать сгусток до получения однородной массы.
8. Разлить в упаковку.

Хранить в прохладном месте при 5-6°C

