

# РЕЦЕПТ СЫРА РЕБЛОШОН

Реблошон — обладатель маслянистого и упругого сырного тела, интенсивный вкус с пряными и ореховыми оттенками, которые могут великолепно сочетаться с фруктовыми или терпкими красными винами.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 л коровьего молока
- 1/4 ч.л. мезофильной закваски [FLORA-DANICA \(0,45g\)](#)
- 1/64 ч.л. порошка культуры [BL-1 или BL-2 Brevibacterium](#) (*Раствор Brevibacterium lines сделать Вы можете так: 1/64 ч.л. (0,03 g) разведите в 50 мл кипячёной воды, и оставьте при комнатной температуре на 12-15 часов — за это время бактерии активизируются и размножатся. Раствор наносится на головки с помощью мягкой кисти или из пульверизатора.*)
- 1,25 мл 10% раствора [хлористого кальция](#) (10 грамм сухого хлористого кальция разведите в 100 мл кипячёной воды. Храните раствор в бытовом холодильнике. Раствор годен до образования осадка.)
- 1,25 мл жидкого сычужного фермента [Naturen 220 или СНУ-MAX M](#)
- 2 ч.л. соли

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. После пастеризации молока охладите его до **30°C**, затем внести закваску и бревибактерии. Оставить на 3 минуты для регидрации порошков, затем медленно перемешать шумовкой.
2. Набрать по 50 мл тёплой воды в 2 ёмкости: в одну вы добавите раствор хлористого кальция (1/4 ч.л.), в другую — коагулянт (Naturen Extra 220 или СНУ-MAX M). Затем добавить в кастрюлю, и снова перемешать.
3. Теперь, сгусток должен выреть. Для этого накрыть кастрюлю крышкой, и оставить на **40 минут** при **комнатной температуре**. Далее Вы увидите сырный сгусток — гель, под слоем полупрозрачной сыворотки. Его нужно проверить на «чистый излом»: для этого необходимо взять нож, и сделать неглубокий надрез «под углом», и приподнять эту часть сгустка; если его края ровные, места разреза наполняются сывороткой — это значит, что пора переходить к следующему этапу; если этого не произошло, подождите ещё 10-15 минут.
4. Разрезать сгусток на **кубики** со стороной **0,5-1 см**, и медленно **перемешать массу ~35 минут**, постепенно **поднимая** температуру до **35°C**. После — сделайте пятиминутный перерыв, чтобы сырное зерно осело на дно.
5. Убрать излишки сыворотки, чтобы она лишь слегка прикрывала сырную массу. Подготовить рабочее пространство, так как когда Вы наполните формы, сыворотка начнёт обильно выделяться, именно поэтому, мы рекомендуем поставить формы на гастрорёмкость. Переложить зерно в формы. Не переживайте, когда увидите, что формы полны, а сырья ещё много — Реблошон осядет, и Вы их заполните.
6. В конце закройте крышки, и оставьте для **самопрессования** на **2 часа**, переворачивая сыр каждые 30 минут.
7. Время поставить головку **под пресс** с весом **3 кг** (1,5 кг на одну головку), на **8 часов**. Не забывайте, что прессование должно проходить в прохладном помещении (**t=18-20°C**) и сыр необходимо перевернуть через первые 4 часа.

8. Соление.  
Вы можете натереть головку **сухой солью**:  
Следуйте правилу: 1% соли от веса головки, т.е., на 100 граммовую – 1 грамм соли.  
Взвесьте необходимое количество (индивидуально для каждой головки), и аккуратно распределите рукой по поверхности, после этого положите сыр на дренажный коврик и уберите в холодильник на 24 часа.  
Или опустить сыр в **солильный бассейн** на **4 часа**. Не забудьте **перевернуть** Реблошон **через первые 2 часа**.
9. Осталось дать обсохнуть Реблошону в камере при  $t=6-15^{\circ}\text{C}$  в течение суток, после чего, головки можно убрать в контейнер для **вызревания** на **5-6 недель**, при  $t=8^{\circ}\text{C}$ .  
В дальнейшем, **для** формирования ярко-оранжевой **«мытой корки»**, Реблошон нужно **протирать рассолом**, каждые 2 дня.
10. **Рассол для «мытой корки»**  
Растворите 5 грамм соли в 125 мл кипячёной воды. Раствор готов.

#### **ВАЖНО:**

*Важно помнить, что из магазинного пакетированного молока сыр варить нельзя — на молокозаводах пастеризация проводится при высоких температурах, вследствие чего происходит денатурация белка, и сгусток попросту не сформируется. Вы можете приобрести сырое фермерское молоко, и пастеризовать его самостоятельно, нагрев до  $72-75^{\circ}\text{C}$ , надо выдержать 20 секунд, после чего остудить как можно скорее. Также, можно проводить данную манипуляцию при  $t = 65-68^{\circ}\text{C}$ , но это будет несколько дольше — 20 минут, ускорить процесс нельзя, потому как не все патогенные бактерии погибнут.*

#### **Уход при созревании:**

*Ежедневно протирайте контейнер и переворачивайте сыры. Мы рекомендуем класть на дно контейнера, под дренажный коврик, бумажные салфетки — они будут впитывать лишнюю влагу в первые дни, когда конденсата будет меньше, их можно убрать. Важно следить за влажностью в контейнере во время вызревания – если начнет появляться голубая плесень, это значит, что нужно немного подсушить сыры. Влажность регулируется плотностью прилегания крышки контейнера.*