

СЫР МЮНСТР

Ингредиенты

1. Молоко коровье - 8 литров.
2. Мезофильная закваска **FLORA-DANICA** или **CHN** - 1/8 чайной ложки.
3. Культура **Brevibacterium linens** - 1/64 чайной ложки.
4. Сычужный фермент **NATUREN EXTRA 220** – 1,5 мл.
5. 10% раствор **хлористого кальция** - 1/4 чайной ложки или 2г сухого, разведенного в 50мл воды.
6. **Аннато** краситель (предварительно растворённый в 100 мл молока) - 6 капель.

Ингредиенты для рассола

1. Морская соль среднего помола - 1кг.
2. Вода кипячёная - 3л.
3. Хлорид кальция 33% раствор - 1 чайная ложка.
4. Уксус 6% - 1 чайная ложка.

Ингредиенты раствора для протирки корочки сыра

1. Соль морская среднего помола - 50г.
2. Вода кипячёная - 1л.
3. Бревибактерии (*Brevibacterium linens*) - 1/32 чайной ложки.

Приготовление

1. Нагреть молоко до температуры 32 градуса (или охладить пастеризованное).
2. Добавить хлористый кальций и тщательно перемешать.
3. Через несколько минут высыпать на поверхность молока закваску. Для того, чтобы закваска действовала максимально эффективно, оставить её на 3 минуты рассыпанной на поверхности для набухания. Затем аккуратно размешать закваску, равномерно распределяя её по всему объёму молока.
4. Взять из кастрюли около ста миллилитров молока и развести в них *Brevibacterium linens*. Вылить разведенную смесь назад в кастрюлю и тщательно перемешать.
5. Подобным же способом развести краситель Аннато из расчёта 6 капель на сто грамм молока, вылить обратно в кастрюлю и распределить по всему объёму аккуратно размешивая.
6. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить на один час, поддерживая температуру 32 градуса.
7. Спустя час добавить сычужный фермент, который также тщательно распределить по всему объёму путём размешивания.
8. Закрыть кастрюлю крышкой и ждать пока произойдёт процесс свёртывания молока. Необходимое для этого процесса время 45-60 минут.
9. Спустя час провести тест на чистое отделение. В случае, если сгусток не достаточно плотный, необходимо подождать ещё 10-15 минут и повторить тест.
10. Нарезаем сгусток на кубики размером 1,5*1,5 см.
11. Нагреть содержимое кастрюли до 38 градусов, постоянно перемешивая на протяжении получаса. Это позволяет избавиться кусочки сгустка от лишней сыворотки и получить необходимое сырное зерно.
12. Оставить наш полуфабрикат в покое на 5-7 минут, ожидая пока сырное зерно осядет на дно кастрюли.

13. Слить лишнюю сыворотку. Оставшаяся в кастрюле её часть должна слегка покрывать поверхность сырного зерна.
14. Распределить сырное зерно по заранее подготовленным формам, установленным на поддоне. Для этого нам понадобится шумовка.
15. Формы с сыром расположить в помещении с температурой 20-23 градуса. Добиться равномерного самопрессования сырной массы нам поможет элементарное переворачивание форм каждые 25-30 минут. При переворачивания форм используем дополнительный дренажный коврик, а использованный сразу же промываем и готовим к следующему этапу прессования.
16. Спустя три часа прекратить манипуляции с переворачиванием сырных форм и оставить их в том же помещении на 10-12 часов.
17. Приготовить рассол из указанных нами ингредиентов и поставить его в холодильник.
18. По истечении необходимого времени достать сыр из форм и погрузить его в подготовленный нами рассол на 6-8 часов. Ёмкость с рассолом необходимо разместить в помещении с температурой 10-12 градусов. Каждые полтора-два часа сыр следует переворачивать в рассоле. Это обеспечит его равномерное насыщение.
19. Вынуть сыр, удалить с его поверхности влагу при помощи обычных бумажных полотенец и выложить головки на дренажный коврик.
20. Из указанных выше ингредиентов приготовить раствор брeвибактерий для пропитки сырной корочки.
21. Нанести раствор, содержащий культуру благородной плесени на поверхность сыра. Для этого нам потребуется распылитель, а при его отсутствии можно воспользоваться стерильной марлей или специальной кисточкой. Раствор необходимо хранить в холодильнике.
22. Поместить сыр в контейнер. Начальный этап созревания рассчитан на полторы-две недели и проводится при температуре 15 градусов в помещении с влажностью 90%. Корочку сыра необходимо один раз в два дня обрабатывать раствором с *Brevibacterium linens*. Процесс обработки проводится с целью создания необходимых условий для роста благородной плесени и придания оттенка кирпичного цвета сырной корочке.
23. Заключительным этапом изготовления сыра Мюнстр является его полуторамесячное вызревание при температуре 10 градусов и влажности 90-95%. Сыр необходимо переворачивать, лучше это делать каждые три дня. При переворачивании поверхность сыра протирают бактериосодержащим раствором (напоминаем, он у вас в холодильнике) или белым вином.