



ingredients.ru

интернет-магазин пищевых ингредиентов Милора

## РЕЦЕПТ ПОН Л'ЭВЕК

Заквасочная культура *Flora-Danica* - 0.25 гр на 10 л молока

Заквасочная культура *STI-12* - 0.17гр на 10 л молока

Фермент молокосвертывающий *Naturen Extra 220* - 2 мл на 10 л молока

Хлористый кальций - 1 гр на 10 л молока

Соль - 2% соли от массы головки

Бревибактерии *BL-1* - на кончике ножа

Плесень *Geo CH* - на кончике ножа



---

### Процесс производства:

#### Процесс производства:

1. Молоко нагреть до температуры 72<sup>0</sup>С и сразу охладить до 32<sup>0</sup>С
2. Развести 10 г CaCl<sub>2</sub> в 50-100 мл кипятка и охладить
3. Внести раствор хлористого кальция, хорошо размешать.
4. Внести на поверхность закваску, бревибактерии.
5. Оставить на 3 мин для намокания
6. Перемешать молоко с закваской и оставить на 60 мин до pH=6,5
7. Внести фермент и хорошо перемешать. Оставить на 45 мин.
8. Разрезать сгусток вертикально на столбики по 1,5-2,0 см и оставить на 10 мин
9. Разрезать горизонтально на кубики 1,5-2,0 см и оставить на 5 мин
10. Разложить сгусток осторожно по формам и немного прижать (классически используются квадратные формы, но для первого раза можно взять любые).
11. Первый переверот в формах через 15 мин и так 60 мин.
12. Оставить на сутки при комнатной температуре.
13. Убрать в холодильник в контейнере на 2-5 суток для сушки.
14. Посолить, распределяя соль равномерно по поверхности сыра из расчёта 2% соли от массы головки и убрать обратно в холодильник.
15. Когда корочка подсохнет, промывать раствором бревибактерий в 4% рассоле по схеме: первая неделя - 1 раз в два дня, вторая неделя – 2 раза в неделю, третья – 1 раз в неделю.
16. Постепенно поверхность станет слегка рыжеватой с небольшим белым пушком.
17. Через 4 недели сыр готов!